



**Sviluppo sostenibile  
Migliora la salute**  
VERGNANO / PAG. 14



**Occupazione in Fvg  
Persi 4.700 posti**  
DELLE CASE / PAG. 16



**Miraggio-pensione:  
71 anni per i giovani**  
TAGLIACOZZO / PAG. 18



I NODI DELLA POLITICA

SCONTRO CON M5S E PD

**Meloni: l'accordo  
sul Mes siglato  
contro la volontà  
del Parlamento**

Quando Giorgia Meloni sventola il fax con cui Luigi Di Maio diede istruzioni all'ambasciatore a Bruxelles di sottoscrivere le modifiche al Mes, si scatena la standing ovation della maggioranza e si surriscalda il clima al Senato, teatro dello scontro aperto tra premier e M5s e Pd.  
CAPPELLERI / PAG. 6

IL SUMMIT A BRUXELLES

**La richiesta  
al Consiglio Ue:  
«Più fondi  
e flessibilità»**

Allargamento, fondi comunitari, flessibilità: su tutti questi punti l'Ue «da gigante burocratico deve diventare un gigante politico». Giorgia Meloni è arrivata a Bruxelles, alla vigilia di un Consiglio europeo cruciale per l'intero continente e l'Ucraina, con una certezza.  
ESPOSITO / PAG. 7

IL COMMENTO

FERDINANDO CAMON

**QUELLA VITA  
TERMINATA  
PER BONTÀ**

Per la prima volta, nella nostra storia, una persona ha potuto morire servendosi del Servizio Sanitario dello Stato. Cioè: lo Stato le ha fornito l'aiuto a morire. Lo Stato ha messo a disposizione le sue strutture e il suo personale.  
/ PAG. 12

SCATTANO IL PRIMO GENNAIO LE MISURE DELLA MANOVRA REGIONALE

# Un sostegno alla natalità

Prestiti fino a trentamila euro ai nuovi nuclei familiari. Ulteriori fondi per chi ha più di due bambini

UN VIDEO PROMOZIONALE GIRATO NEI PALAZZI STORICI



**Una modella nei musei udinesi  
per lanciare i luoghi della cultura**

La modella Alice Pozzo protagonista del video girato a Udine / PAG. 26

Due misure straordinarie sulla natalità per complessivi 18 milioni di euro in tre anni. Con una si aiutano le famiglie che hanno un mutuo prima casa: alla nascita del terzo figlio si abbatte il capitale residuo fino a 20 mila euro. Con la seconda si sostengono le giovani coppie con prestiti agevolati fino a 30 mila euro, rimborsati progressivamente dalla Regione alla nascita di un figlio.

Sono le due misure «bandiera» che il governatore Fedriga ha presentato in aula nella seconda giornata di dibattito sulla manovra.  
COLONI / PAG. 2

ATTIVITÀ PRODUTTIVE

**Nei prossimi  
sei mesi  
95 milioni  
alle imprese**

L'assessorato regionale alle Attività produttive si prepara ad aprire, da qui a giugno, una serie di bandi per destinare alle imprese finanziamenti per oltre 95 milioni.  
PERTOLDI / PAG. 3

CRONACHE

**Teatro, cda completato  
C'è tensione  
tra Regione e Comune**

CESARE / PAG. 20



**Sicurezza rafforzata  
e controlli mirati  
per i botti di fine anno**

ROSSO / PAG. 21



**La difesa di Calligaris:  
«Contro di lui  
un'accusa inventata»**

DE FRANCISCO / PAG. 23

**Tolmezzo, entro il 2024  
cambierà sede  
il mercato settimanale**

ARIIS / PAG. 28

ANORDEST IN 10 ANNI OFFERTA RIVOLUZIONATA DALL'EXTRA-ALBERGHIERO

**Pace con il Fisco  
È la svolta  
per gli affitti brevi**

MICHELE DI BRANCO

Un assegno da 576 milioni di euro da versare allo stato italiano e la promessa, per il futuro, di mettersi finalmente in regola con il fisco pagando le tasse regolarmente.  
/ PAG. 4



Airbnb verserà 576 milioni al Fisco

TV 12

ore 19.45

ANIMA IMPRESA

PMP INDUSTRIES  
E INFOSTAR  
2° PUNTATA

A cura di  
Alice Mattelloni

ore 21.15

L'AGENDA

SCUOLA,  
IL DIFFICILE MESTIERE  
DI IMPARARE

A cura di Alberto Terasso  
e Tommaso Cerno





I lavori del Consiglio

# Famiglie

## nuovo sostegno

Fino a 30 mila euro ai nuovi nuclei. Altri fondi per chi ha più di due bimbi



Il governatore Fedriga e l'assessore Rosolen

Elisa Coloni

Due misure «straordinarie» sulla natalità per complessivi 18 milioni di euro in tre anni. Con una si aiutano le famiglie che hanno un mutuo prima casa: alla nascita del terzo figlio si abbatte il capitale residuo fino a 20 mila euro. Con la seconda si sostengono le giovani coppie con prestiti agevolati fino a 30 mila euro, rimborsati progressivamente dalla Regione alla nascita di un figlio. Sono le due misure «bandiera» che il governatore Massimiliano Fedriga ha presentato in aula nella seconda giornata di dibattito sulla manovra. Una giornata fiacca, che ha visto accumularsi lunghi ritardi: si recupererà oggi e domani, ha detto il presidente del Consiglio Mauro Bordin, ma il consigliere del Patto Marco Putto ha attaccato: «i lavori sono iniziati in ritardo perché la maggioranza ha completato una serie di emendamenti, alcuni dei quali escludono i Comuni di centrosinistra».

Come detto, la natalità è stato il piatto forte di una giornata in cui il Consiglio ha approvato a maggioranza la Nota di aggiornamento al Documento di economia e finanza regionale 2024 e ha iniziato l'esame dell'articolo, entrando nel merito di attività produttive e turismo, e risorse agroalimentari e forestali, rispettivamente di competenza degli assessori Sergio Emidio Bini e Stefano Zannier. Le due misure «bandiera» di questa Finanziaria per la giunta sono contenute in un emendamento alla legge di Stabilità e sono volte a «contrastare la denatalità e il declino demografico. Perché - ha rimarcato Fedriga - una società che non fa figli è destinata a morire». Il governatore si è detto particolarmente «orgoglioso» di portare avanti l'impegno sulle politiche per la famiglia, che già aveva «contraddistinto la precedente legislatura», settore di competenza dell'assessore Alessia Rosolen, che, assieme a Fedriga ha aggiunto che «trovano così conferma e ulteriore sostanza le politiche ad ampio raggio e di lungo respiro portate avanti da questa Amministrazione». La prima misura per la natalità punta, grazie a 15 milioni di euro in tre anni, ad abbattere il capitale residuo del mutuo per l'acquisto della prima casa fino a

20 mila euro, che potrà essere richiesto dalle famiglie alla nascita del terzo figlio, a partire dal primo gennaio 2024. Potranno beneficiarne i nuclei destinatari della Carta famiglia che si impeg-

na a mantenere la residenza in Fvg per tre anni dalla concessione del contributo (che si applica anche in caso di terzo figlio adottato, purché un'er 18). Con la seconda misura la Regione in-

terviene per stipulare una convenzione con gli istituti di credito disponibili a concedere un prestito a giovani che costituiscano un nuovo nucleo familiare, per un importo massimo di 30 mila eu-

ro. Prestito da estinguere entro cinque anni, ma - e qui sta il meccanismo «premiante» - nel caso in cui la coppia dia alla luce un figlio nell'arco temporale della durata del prestito, la Regione rico-

nosce un contributo di 15 mila euro a decurtazione della quota capitale del prestito. Se poi, sempre negli stessi cinque anni, la famiglia dovesse allargarsi ancora con un secondo neonato, scatterebbe un ulteriore contributo a saldo della quota capitale, pari al debito residuo del prestito. Potranno beneficiarne le coppie in cui almeno uno dei due abbia meno di 36 anni, che costituiscono un nuovo nucleo familiare in possesso di Isee pari o inferiore a 35 mila euro, residente sul territorio regionale da almeno 24 mesi continuativi e previo impegno a mantenere la residenza in Fvg per tutta la durata del prestito. Anche in questo caso la misura vale pure per figli adottivi.

Un annuncio, quello di Fedriga, cui la dem Manuela Celotti ha replicato dicendo che «siamo soddisfatti di aver contribuito a porre un tema, quello della denatalità, che ha smosso la Giunta. Per il suo contrasto riteniamo tuttavia che vadano anche rafforzati in modo coraggioso i servizi per la prima infanzia, a partire dall'aumento dei posti negli asilo nido, che vanno resi servizio gratuito e universalistico, anche attraverso collaborazioni con il mondo delle imprese e con il terzo settore e a partire dal prolungamento degli orari scolastici attraverso servizi quali la pre-accolgenza e il doposcuola, che aiutano la conciliazione».

Sulla manovra è continuato il botta e risposta tra maggioranza e opposizione. Per l'assessore alle Finanze Barbara Zilli «la manovra segna un nuovo record di risorse stanziare, che superano di oltre 600 milioni la dotazione dell'anno precedente, assicurando maggiori finanziamenti in tutti i principali ambiti di spesa». Per Furio Honsell (Open) è «povera» non di risorse ma «di idee». Per Massimo Moretuzzo, capogruppo del Patto, «bisogna capire se il modus operandi scelto dalla maggioranza sia il modo migliore per impiegare le risorse: destinarle indistintamente a tutti non sempre porta buoni risultati». Tra gli interventi delle opposizioni, quello di Rosaria Capozzi (M5s), che ha attaccato il centrodestra sugli emendamenti «alquanto discutibili scritti a quattro mani con i cacciatori».

# ZUCCHERO

## TRIBUTE BAND



# 15 DICEMBRE

## 21.30

NON PERDERTI I PROSSIMI LIVE!

22 dicembre

CENA SPETTACOLO  
MANUEL ZOLLI e PAOLO INNOCENZI

# WIENER HAUS

VIA NAZIONALE, 1 - TAVAGNACCO



I lavori del Consiglio

L'ASSESSORE BARBARA ZILLI

«Investimenti raddoppiati in due anni»



«La manovra segna un nuovo record di risorse stanziare e assicura maggiori finanziamenti in tutti i principali ambiti di spesa con l'obiettivo di continuare ad accrescere l'attrattività e la competitività del Friuli Venezia Giulia. Un disegno di legge figlio dell'oculata strategia di spesa adottata dalla Regione, che nell'ultimo biennio ha quasi raddoppiato le risorse dedicate alle politiche di investimento». Così l'assessore alle Finanze Barbara Zilli.

ANDREA CABIBBO (FORZA ITALIA)

«Adesso puntiamo alla crescita»



La parola chiave è crescita. Perché, per dirla con il capogruppo Andrea Cabibbo «la manovra finanziaria è responsabile e mette in sicurezza ogni singolo settore. Il passo successivo non può che essere verso un orizzonte di sviluppo sostenibile, di lavoro e di aumento dell'occupazione, possibilmente altamente qualificata». Questo il messaggio del gruppo di Forza Italia in Consiglio formato da Cabibbo, Roberto Novelli e Michele Lobianco.

EDY MORANDINI (LISTA FEDRIGA)

Contributi alle società sportive



Attraverso un emendamento presentato da Edy Morandini della lista Fedriga, la Regione, attraverso il Coni, concederà un finanziamento da 200 mila euro alle società sportive del Friuli Venezia Giulia. I fondi dovranno essere utilizzati dalle associazioni dilettantistiche regionali per lo svolgimento da parte dei loro collaboratori dei corsi obbligatori di legge come quelli di primo soccorso oppure di sicurezza.

# Fondi alle imprese Nei prossimi 6 mesi bandi regionali per oltre 95 milioni

Via libera all'articolo della Stabilità sulle Attività produttive Bini: «Scelte giuste per sostenere il tessuto economico»

Mattia Pertoldi / TRIESTE

L'assessorato alle Attività produttive esce dalla legge di Stabilità regionale con un pacchetto da quasi 200 milioni di fondi – e una crescita di una sessantina, pari al 40% in più, rispetto al budget iniziale dello scorso anno – e si prepara ad aprire, da qui a giugno, una serie di bandi per le imprese da oltre 95 milioni. «Di fronte alle difficoltà che hanno caratterizzato l'ultimo anno – ha commentato l'assessore Sergio Bini – abbiamo saputo effettuare le scelte più corrette. Il nostro territorio è tornato a essere attrattivo per le imprese, anche sui mercati internazionali, e dal 2019 in poi, come certificato dalla Cgia di Mestre, abbiamo recuperato 3,5 punti di Pil. Con questa manovra continuiamo a sostenere, anzi a rafforzare, l'intero comparto economico».

I NUOVI STANZIAMENTI

Il pacchetto di poste destinato ad Attività produttive e Turismo ieri si è arricchito di poco meno di 7 milioni. Cinque, in particolare, verranno destinati ad aumentare il plafond del Frie, uno ad interventi sul retrospiaggia di Grado e 700 mila euro, invece, serviranno a finanziare una serie di opere infrastrutturali a favore del Coselag.

AUSSA CORNO

Una parte consistente dell'esposizione in Aula di Bini è stata centrata sui progetti – con relativi stanziamenti –



SERGIO BINI  
ASSESSORE AL TURISMO  
E ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Rispetto allo scorso anno l'assessorato ottiene una dotazione finanziaria in crescita attorno al 40%

Una parte rilevante degli stanziamenti vanno a una serie di opere per l'area dell'Aussa Corno

che la Regione ha intenzione di cantierizzare nell'area dell'Aussa Corno. Il budget a disposizione «è al momento di 19 milioni con gli indirizzi di intervento concordati assieme al Cosef» ha assicurato l'assessore. Nell'elenco troviamo la ristrutturazione dell'arteria che attraversa l'area (via Fermi, per un valore di 7 milioni 800 mila euro), la realizzazione di un centro logistico (6 milioni), il completamento della fascia di mitigazione posta a contatto con la laguna di Marano (1 milione 600 mila) e l'urbanizzazione dell'ex Delfino (2 milioni 200 mila), nonché la realizzazione di un impianto fotovoltaico (80 mila euro), uno studio di fattibilità sull'ex Montecatini (300 mila) e interventi sulle marine nell'area Punta Sud (1 milione).

GLI ALTRI INTERVENTI

Nelle pieghe della legge di Stabilità ci sono, prima di tutto, 5 milioni per riavviare il bando sulle energie rinnovabili destinato alle aziende, 10 per continuare a finanziare l'accesso al credito agevolato da parte delle imprese e 14 pensati con l'obiettivo di costituire un fondo regionale di credito e garanzia gestito dai Confidi. Un milione 600 mila euro, inoltre, andrà alla società FvgPlus, 4 milioni 500 mila alla norma che concede incentivi diretti a sostenere la competitività produttiva (la cosiddetta Sabatini Fvg) e 1 milione 600 mila ai Distretti del commercio. An-



Il Consiglio regionale sta continuando le votazioni sulla legge di Stabilità del Fvg per il prossimo anno

cora, 8 milioni verranno garantiti alle Pmi del settore terziario, salirà a quasi 12 milioni il tesoretto per favorire l'internazionalizzazione e 11 andranno alla promozione turistica. Attenzione, infine, ai 2 milioni 500 mila euro per stimolare la realizzazione di alberghi almeno a 4 stelle e al milione 800 mila ai voucher TuResta.

I PROSSIMI BANDI

Detto delle somme inserite in legge, adesso per l'assessorato il compito è quello di metterli a favore del sistema. Non per niente, infatti, da gennaio a giugno è prevista l'apertura di una dozzina di bandi per oltre 95 milioni di finanziamenti regionali. A marzo, ad esempio, ci sarà la partenza di quello dedicato

alla realizzazione, oppure riqualificazione, di strutture ricettive da 15 milioni. Già il 10 gennaio, invece, sarà aperto un nuovo bando da 14 milioni 400 mila euro per il sostegno a progetti di innovazione di processo e dell'organizzazione, che finanzia investimenti in progettazione, sperimentazione e applicazione di soluzioni innovative. Consistente, proseguendo, anche la dotazione (cioè 12 milioni) del fondo, destinato a partire entro fine anno, per la concessione di incentivi all'insediamento e all'attrazione di investimenti nei Consorzi di sviluppo economico. In primavera, poi, spazio al bando da 13 milioni per il sostegno agli investimenti tecnologici a favore della trasformazione digitale

delle Pmi, mentre sempre entro dicembre vedrà la luce la linea contributiva destinata a progetti mirati e iniziative finalizzate alla promozione turistica del territorio con una dotazione di 6 milioni 500 mila euro. Andando oltre troviamo pure, ad aprile, l'apertura di un nuovo bando disegnato per la concessione di incentivi a fondo perduto a favore delle imprese, situate in area montana, che operano nella filiera bosco-legno e dotato di una disponibilità da 5 milioni 200 mila euro. Riapriranno a gennaio, invece, i canali contributivi gestiti dal Cata (con una dotazione da 5 milioni) e immaginati per sostenere la crescita del settore artigiano del Friuli Venezia Giulia. —



## Turismo a Nord Est



A destra controlli sulle locazioni turistiche a Venezia. Raggiunto un accordo con Airbnb



# Airbnb fa pace con il Fisco e sborsa 576 milioni Sarà sostituto d'imposta

L'accordo con l'Agenzia delle Entrate chiude la vertenza per il periodo 2017-2021. La società non si rifarà sugli host. Dal 2024 pagherà direttamente la cedolare secca

Michele Di Branco / ROMA

Un assegno da 576 milioni di euro da versare allo stato italiano e la promessa, per il futuro, di mettersi finalmente in regola con il Fisco pagando le tasse regolarmente. Una transazione tra Airbnb e Agenzia delle Entrate chiude la vertenza, almeno per il periodo 2017-2021, scaturita dalle indagini fiscali condotte dalla Guardia di Finanza e coordinate dalla Procura della Repubblica di Milano.

La piattaforma irlandese, sotto tiro degli inquirenti da anni, ha concluso un accordo riguardo la ritenuta del 21 per cento sui redditi degli host non professionali derivanti da locazioni brevi («cedolare secca»). Airbnb non cercherà di recuperare dagli host le ritenute fiscali per questo periodo.

Nel dettaglio, come detto, Airbnb verserà complessivamente, 576 milioni di euro, di cui 353 milioni per le ritenute dovute e non versate, 174 milioni a titolo di sanzioni amministrative per le violazioni commesse e 49 milioni di interessi.

L'intesa raggiunta chiude il contenzioso nato con le indagini fiscali sfociate nel maxi-sequestro preventivo da 779 milioni di euro nei confronti della società. Nessuno sconto: Airbnb pagherà tutto quello che è stato richiesto dal Fisco, in quanto la cifra richiesta è stata «depurata» dei soggetti che non dovevano pagare la ritenuta.

In sede di accertamento con adesione e cioè di dialogo tra Agenzia delle Entrate e Airbnb, la piattaforma ha chiesto che venissero esclusi

gli host che hanno la partita Iva, quelli che hanno più di quattro appartamenti e che vengono ritenuti professionali e quelli che prestano dei servizi particolari e per questo motivo sono ritenuti anche loro professionali e quindi non devono pagare. Infine sono stati eliminati anche quelli che comunque l'hanno pagata nella propria dichiarazione dei redditi. Quindi quello che rimane è il dato reale di chi doveva fare la ritenuta e non l'ha versata.

Altro dato interessante sono le tre tipologie di sanzioni comminate: la prima è per il

mancato versamento delle ritenute, la seconda per la mancata effettuazione delle ritenute, la terza è per la mancata presentazione del modello 770, che è quello usato dai datori di lavoro per certificare le ritenute che operano. Fonti alle prese con questo dossier riferiscono che Airbnb ha dovuto accettare l'accordo in quanto si trovava ormai spalle al muro.

Secondo i pubblici ministeri che hanno condotto l'indagine è emerso in maniera evidente che la piattaforma ha un ruolo di «sostituto di imposta» e quindi era ed è tenuta a

provvedere al pagamento al posto dei proprietari degli immobili, gli host. Ruolo certificato anche dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea e dal Consiglio di Stato ma che il gruppo, nonostante i giudici Ue e italiani gli abbiano dato torto, finora non aveva riconosciuto.

La questione potrebbe non essere finita qui. L'accordo tra Fisco e Airbnb copre infatti fino al 2021 e gli inquirenti stanno verificando anche le due annualità successive.

«Stiamo proseguendo il confronto costruttivo con le autorità per quanto riguarda

Prosegue la trattativa per il 2022-2023  
Tra Veneto e Friuli Venezia Giulia coinvolti 30 mila alloggi

il periodo 2022-2023», ha fatto sapere la società a questo riguardo. Che per il futuro attende l'iter del disegno di legge di Bilancio, che interviene in tema di affitti brevi.

Un'attesa che coinvolge mezzo milione di alloggi presenti sul territorio nazionale, dei quali un po' meno di 30 mila tra Veneto e Friuli Venezia Giulia (con un gettito della cedolare secca di soli 10 milioni di euro nelle casse dell'erario).

Venezia, con 8 mila appartamenti presenti su Airbnb, risulta la quinta città in Italia, mentre il Veneto con po-

I proprietari di Bre.Ve e Abbav: «Restano punti oscuri da chiarire»  
«È un'intesa imprescindibile  
Tutti rispettino la normativa»

## LE REAZIONI

«E ora che questo accordo venisse stretto». Hanno commentato così le due principali associazioni che si occupano di locazioni brevi a Venezia, Bre.Ve e Abbav, la stretta di mano tra Airbnb e l'Agenzia delle Entrate, sulla cedolare secca.

«La legge risale al 2017, era ora che venisse fatta rispettare anche a Airbnb» fa presente Elena Fiorani, por-



ELENA FIORANI  
PORTAVOCE DELL'ASSOCIAZIONE  
BRE.VE, ATTIVA A VENEZIA

tavoce di Bre.Ve che sottolinea come «fino a questo momento c'è stato uno squilibrio, perché i property managers hanno dovuto farsi carico anche delle prenotazioni che arrivavano dalle ota, cioè dalle agenzie di viaggio online. Airbnb si è sempre sottratto alla legge ma non va bene, per principio deve essere rispettata, come tutte le altre leggi» continua.

Bre.Ve ci sta, è dalla parte dell'accordo o, come sottolinea, dalla parte della normativa che, possa piacere o no, va rispettata. Dello stesso pa-

rere anche Ondina Giacomini, presidente Abbav, l'associazione che riunisce locazioni brevi turistiche, b&b, case vacanza e guest house e che negli anni ha formato la comunità di locatori più nutrita di tutto il Veneto. «Era da anni che chiedevamo che si facesse qualcosa per risolvere questa situazione, portando avanti le nostre richieste anche in Regione – spiega – finalmente Airbnb smetterà di fare il padrone in casa d'altri».

Tuttavia, le perplessità, con preoccupazioni e dubbi che dovranno essere sciolto, rimangono. «La previsione potrebbe creare dei problemi a chi si trova in credito d'imposta per uno dei tanti bonus, dal 110% alle caldaie, per fare un esempio. Se non devo pagare la cedolare, ma mi verrà comunque trattenuto il 21%, sarà un problema, perché mi tratteranno

delle tasse che non andrò a pagare, e allora la domanda sorge spontanea: quando e come lo Stato ce le renderà?» chiede la presidente di Abbav, dicendosi speranzosa di ricevere un chiarimento nel corso delle prossime settimane. Anche Fiorani non nasconde qualche dubbio. «Dal 2024 Airbnb si farà carico del sostituto d'imposta e dovrà operare la ritenuta, ma va capito in che termini» dice.

Ma la preoccupazione principale di Abbav e Bre.Ve riguardava la possibilità che il colosso degli affitti si potesse rivalere sugli host, recuperando da loro le ritenute fiscali per gli anni tra il 2017 e il 2021. Ipotesi che è stata smentita dalla piattaforma stessa, dopo aver siglato l'accordo con l'Agenzia delle Entrate. —

MARIA DUCOLI

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Turismo a Nord Est

L'INDAGINE

In Veneto, le imprese e filiali legate all'accoglienza sono passate da 5.236 nel 2013 a 7.731 oggi  
Sale il numero dei ristoranti in tutto il Nord Est, a scapito dei locali che servono caffè e aperitivi

Boom di hotel e locazioni  
In 10 anni crescita del 50%  
Mentre diminuiscono i bar

Federico De Wolanski  
VENEZIA

Accoglienza. È la parola chiave che più ha caratterizzato il mutamento dell'economia locale del Nord Est negli ultimi dieci anni. Lo evidenziano con chiarezza i numeri decennali elaborati dall'Ufficio Studi e Statistica della Camera di Commercio di Treviso e Belluno su dati Infocamere, fotografando l'aumento esponenziale dell'offerta ricettiva di Veneto e Friuli Venezia Giulia dal 2013 a oggi, e la trasformazione delle attività imprenditoriali legate direttamente alla ristorazione. Crescono le imprese, crescono gli addetti, si modifica profondamente la fisionomia di un territorio dove la prospettiva turistica sta cambiando anche i connotati delle città e delle province.

L'aumento esponenziale dei privati che gestiscono attività di accoglienza extra-alberghiera registrate come imprese (e a cui andrebbero aggiunte le strutture familia-

L'extra alberghiero in Veneto è passato da 1.702 a 4.028 aziende  
In Fvg da 360 a 861

ri regolari ma non iscritte in Camera di commercio) sostiene anche una riduzione di residenzialità disponibile. Il proliferare di ristoranti, un cambiamento estetico e commerciale, soprattutto dei centri.

**IL QUADRO**  
A tirare la volata è il Veneto, forte di un saldo turistico che lo vede al primo posto in Italia per presenze con un 2022 da 65,9 milioni di visitatori e previsioni in aumento per il 2023. Il Friuli Venezia Giulia segue ma con numeri di tutto rispetto.

**I DUE MACRO SETTORI**  
Ricettività e ristorazione sono le due chiavi di volta di questo cambiamento. In Veneto nel 2013 si contavano 5.236 tra imprese e "filiali" legate al mondo dell'accoglienza. Oggi sono 7.731. Stesso aumento secco (+50% circa) registrato in Fvg nello stesso comparto, pur con numeri minori: da 1.166 imprese nel 2013 a 1.758 quest'anno.

RICETTIVITÀ E RISTORAZIONE: LA MAPPA DELLE IMPRESE

	2013	2023		2013	2023
<b>IMPRESE RICETTIVE</b>			<b>IMPRESE RISTORAZIONE</b>		
<b>Belluno</b>	<b>647</b>	<b>800</b>	<b>Belluno</b>	<b>1.591</b>	<b>1.575</b>
di cui alberghi	398	386	di cui ristoranti	598	756
di cui extra alberghiero	230	387	di cui bar	957	784
<b>Padova</b>	<b>415</b>	<b>541</b>	<b>Padova</b>	<b>5.463</b>	<b>5.561</b>
di cui alberghi	287	255	di cui ristoranti	2.567	3.132
di cui extra alberghiero	96	254	di cui bar	2.772	2.281
<b>Rovigo</b>	<b>93</b>	<b>147</b>	<b>Rovigo</b>	<b>1.798</b>	<b>1.740</b>
di cui alberghi	62	50	di cui ristoranti	772	876
di cui extra alberghiero	29	92	di cui bar	2.234	1.959
<b>Treviso</b>	<b>308</b>	<b>518</b>	<b>Treviso</b>	<b>5.269</b>	<b>5.362</b>
di cui alberghi	203	197	di cui ristoranti	2.702	3.112
di cui extra alberghiero	98	308	di cui bar	2.444	2.127
<b>Venezia</b>	<b>2.300</b>	<b>3.279</b>	<b>Venezia</b>	<b>7.501</b>	<b>8.473</b>
di cui alberghi	1.401	1.543	di cui ristoranti	3.935	5.069
di cui extra alberghiero	783	1.599	di cui bar	3.370	3.238
<b>Verona</b>	<b>1.120</b>	<b>2.001</b>	<b>Verona</b>	<b>6.404</b>	<b>6.894</b>
di cui alberghi	670	728	di cui ristoranti	3.100	3.972
di cui extra alberghiero	381	1.187	di cui bar	3.045	2.706
<b>Vicenza</b>	<b>353</b>	<b>445</b>	<b>Vicenza</b>	<b>4.915</b>	<b>5.144</b>
di cui alberghi	260	235	di cui ristoranti	2.369	2.867
di cui extra alberghiero	85	201	di cui bar	2.427	2.125

<b>VENETO</b>	<b>5.236</b>	<b>7.731</b>	<b>VENETO</b>	<b>32.491</b>	<b>34.749</b>
---------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------

<b>IMPRESE RICETTIVE</b>			<b>IMPRESE RISTORAZIONE</b>		
<b>Gorizia</b>	<b>182</b>	<b>250</b>	<b>Gorizia</b>	<b>1.092</b>	<b>1.118</b>
di cui alberghi	133	146	di cui ristoranti	545	593
di cui extra alberghiero	41	91	di cui bar	540	489
<b>Pordenone</b>	<b>140</b>	<b>185</b>	<b>Pordenone</b>	<b>1.732</b>	<b>1.802</b>
di cui alberghi	99	96	di cui ristoranti	877	1.026
di cui extra alberghiero	36	84	di cui bar	836	751
<b>Trieste</b>	<b>177</b>	<b>420</b>	<b>Trieste</b>	<b>1.834</b>	<b>2.011</b>
di cui alberghi	91	100	di cui ristoranti	916	1.120
di cui extra alberghiero	79	309	di cui bar	887	852
<b>Udine</b>	<b>667</b>	<b>903</b>	<b>Udine</b>	<b>4.436</b>	<b>4.437</b>
di cui alberghi	444	494	di cui ristoranti	2.050	2.334
di cui extra alberghiero	204	387	di cui bar	2.234	1.959

<b>FVG</b>	<b>1.166</b>	<b>1.758</b>	<b>FVG</b>	<b>9.094</b>	<b>9.368</b>
------------	--------------	--------------	------------	--------------	--------------

Fonte: Elab. Ufficio Studi e Statistica CCIAA di Treviso-Belluno su dati Infocamere

WITHUB

I FLUSSI NAZIONALI ED ESTERI  
L'ECONOMIA TURISTICA  
È TRAINANTE A NORD EST

Veneto prima regione in Italia per presenze durante il 2022 con 65,9 milioni di visitatori e previsioni di aumento nel 2023

Nella ristorazione numeri in crescita a centinaia. Nel Veneto da oltre 32 mila imprese di settore si è passati a contarne 34.749 dopo dieci anni; in Friuli Venezia Giulia le 9 mila imprese sono diventate 9.368. Nel valutare i numeri, va tenuto conto della diversa urbanizzazione del territorio e, per diretta conseguenza, della disparità di popolazione, con il Veneto a quadruplicare quasi i residenti del Fvg. Ma la fenomenologia è comune.

**L'ARREMBAGGIO EXTRA ALBERGHIERO**  
Il primo fenomeno, legato al-

la ricettività turistica, è quello che sta caratterizzando tutti i principali centri urbani: la moltiplicazione delle strutture e imprese turistiche extra-alberghiere, ovvero b&b, locazioni turistiche, affitti turistici, affittacamere.

Sono diretti concorrenti del turismo alberghiero che cresce nei principali centri veneti come Venezia e Verona, così come in Friuli Venezia Giulia, cedendo però sul fronte delle altre province. I numeri, per macro settore, vedono l'extra-alberghiero passare in Veneto da 1.702

aziende nel 2013 alle 4.028 di oggi, e in Fvg dalle 360 di dieci anni fa alle 861 di oggi. E se, per quanto riguarda le sedi di impresa, nell'alberghiero spesso vale il rapporto uno a uno (una sede, un hotel), nell'extra-alberghiero questo rapporto tende alla moltiplicazione (una impresa, più locazioni) e, come detto, non tiene conto anche del gran numero di strutture "familiari" regolari, ma non registrate come imprese. Un ulteriore e sostanzioso contributo all'offerta extra-alberghiera, meno tracciabile.

È la polverizzazione dell'offerta, non più vincolata al mantenimento di grandi strutture, seminata nel cuore delle città, differenziata per gusto, abitudini, portafogli molto più di quanto non lo possa essere l'alberghiero classico, che però meglio risponde a flussi più consistenti e strutturati. Venezia e Verona registrano i numeri più rilevanti anche in questo ambito, ma si vede chiaramente il boom di città come Trieste o Treviso - im-

In Fvg i ristoranti erano 4.388, oggi sono 5.073  
I bar sono passati da 4.497 a più di 4 mila

prese più che triplicate in dieci anni - e lo strutturarsi di capoluoghi come Udine e Padova.

IL TRAMONTARE DEI BAR

L'altro elemento impossibile da non notare, numeri alla mano, è la trasformazione dell'impresa della ristorazione, un tempo fondata sul rito del caffè o dell'aperitivo. Ovunque vengono meno le attività di bar "puro" e, per osmosi, cresce la ristorazione con cucina.

Il fenomeno dei vasi comunicanti salta all'occhio. Da 16 mila a oltre 19 mila i ristoranti in Veneto in dieci anni, da quasi 16 mila a 14 mila i bar. In Fvg da 4.388 cucine attive nel 2013 a 5.073 oggi, e da 4.497 bar aperti dieci anni fa a poco più di 4 mila oggi. Il primato veneto, in tal senso, va a Padova, seguita da Verona e Treviso. A Udine il crescere dei ristoranti e il calare dei bar "puri" hanno numeri quasi identici, ma con segni opposti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## I nodi della politica

Meloni dura  
sul Mes

La premier agita il fax che Di Maio inviò all'ambasciatore  
«Quella firma arrivò il giorno dopo le dimissioni di Conte»

Paolo Cappelleri / ROMA

Quando Giorgia Meloni sventolò il fax con cui Luigi Di Maio diede istruzioni all'ambasciatore a Bruxelles di sottoscrivere le modifiche al Mes, si scatenò la standing ovation della maggioranza e si surriscaldò il clima al Senato, teatro dello scontro aperto tra premier e M5s e Pd. Dalla postura in Europa a quella sulla crisi in Medio Oriente, due giorni di accuse incrociate, soprattutto su un tema che crea qualche fibrillazione anche nel centrodestra: perché mentre la leader di Fdi si prepara a intervenire a Palazzo Madama, il vicepremier Matteo Salvini ribadisce che «la posizione della Lega è sempre stata chiara: assolutamente è un no» alla ratifica del Mes. E non passa inosservato il commento lapidario del leghista Massimiliano Romeo: per la Lega «il risparmio degli italiani viene al primo posto: un messaggio chiaro agli oligarchi di Bruxelles».

BLA

L'attacco al Pd è nella coda delle repliche di Meloni in Aula, sul Protocollo con l'Albania contestato dai dem, che hanno criticato anche il socialista Edi Rama: «Anteponete gli interessi di partito a quelli nazionali». «Chi ha sempre scelto gli alleati sbagliati, nemici dell'interesse dell'Italia, è il governo Meloni», replica Elly Schlein. «Si è alleato coi Paesi che costruiscono muri

per negare solidarietà a condividere accoglienza».

Ma le scintille sono soprattutto col M5s. Il primo affondo di Meloni è sui risultati economici dei governi Conte. «Dopo il Covid, il Pil ha avuto un rimbalzo del gatto morto». E sull'Ucraina: «Dite che la Russia vuole la pace, ma è la propaganda di Putin», nota Meloni che, alla vigilia del Consiglio Ue sull'iter di adesione dell'Ucraina, sente Volodymyr Zelensky confermandogli «sostegno in ogni ambito». Poi ancora una replica piccata sul conflitto fra Hamas e Israele. «Il governo Conte è quello che ha venduto più armi di tutti a Israele». Quindi si arriva al nuovo Mes, che l'Ita-

**Le accuse a Schlein**  
«Gli interessi di partito vengono anteposti agli interessi italiani»

lia e l'Eurogruppo siglarono il 27 gennaio 2021. «Una firma fatta un giorno dopo le dimissioni del governo Conte contro il parere del Parlamento, senza dirlo agli italiani, col favore delle tenebre», attacca Meloni. E sventola il messaggio di istruzione inviato il 20 gennaio 2021 dall'allora ministro degli Esteri Luigi Di Maio all'ambasciatore Maurizio Massari, accusa il leader M5s di aver lasciato «un pacco al governo successivo».

La seduta si infiamma e il

presidente del Senato Ignazio La Russa deve a più riprese richiamare alcuni colleghi. La presidente del Consiglio ribadisce che intende seguire «il mandato del Parlamento», chiudere la partita del Patto di stabilità prima di affrontare il dossier Mes. La ratifica è all'ordine del giorno, ma le opposizioni accusano la maggioranza di «autostruzionismo», allungando i tempi sul decreto anticipi per fare slittare lo spinoso voto al 2024.

**LA TENTAZIONE DEL VETO**

Intanto, prima di partire per la cruciale tre giorni a Bruxelles, Meloni (che sabato è attesa alla festa di Atreju con Rishi Sunak ed Elon Musk) raccoglie il suggerimento del senatore a vita Mario Monti sull'idea di porre il veto di fronte a un accordo non soddisfacente. Non lo esclude, rivendicando un atteggiamento pragmatico. «C'è stata un'Italia che in passato ha ritenuto solo di aspettare cosa facevano Francia e Germania per accordarsi in una foto», afferma la premier, assicurando che «era lungi da essere un attacco a Draghi» la considerazione sulla fotografia del suo predecessore con Emmanuel Macron e Olaf Scholz.

Meloni è certa di aver riportato l'Italia al centro delle dinamiche Ue: «Me lo dicono molti leader, uno lo ha spiegato in un'intervista a un quotidiano non esattamente mio amico, che non l'ha pubblicata». —



**Sotto accusa**

**Salvini attaccato per i soldi del Sud destinati al Ponte**

La «compartecipazione seppur minima di Sicilia e Calabria» al finanziamento del Ponte sullo Stretto, per il vice premier Matteo Salvini, è «più che ragionevole», ma dalle opposizioni si alzano gli scudi: «È uno scippo al Sud». Anche nella maggioranza c'è chi, come in Forza Italia, reputa la scelta «inammissibile». Dalla Presidenza della Regione siciliana si puntualizza che «la decisione governativa non è mai stata condivisa». Ma per il ministro delle Infrastrutture «tutta l'Italia ne gioverà, ma per Sicilia e Calabria cambierà il mondo».



Il ministro Salvini, posa con il plastico del progetto del Ponte ANSA

**L'impatto**

Tirana stoppa la ratifica  
dell'intesa sui migranti

L'accordo siglato in novembre dai premier di Albania e Italia è stato contestato duramente. Accolta la richiesta di esame dei ricorsi della opposizione

ROMA

In Albania si ferma per ora il percorso di approvazione dell'intesa con l'Italia sui migranti. La ratifica dell'accordo sottoscritto da Giorgia Meloni

ed Edi Rama, prevista per oggi in Parlamento a Tirana, è stata sospesa dalla Corte Costituzionale, che esaminerà i due ricorsi dell'opposizione. Tutto è rimandato alla sentenza di merito, entro tre mesi. Roma ha registrato senza commentare la decisione tecnico-giuridica di un Paese terzo, quindi non politica. Ma emerge che non c'è preoccupazione su eventuali ritardi nella messa in campo del memorandum.

Il protocollo siglato dai due capi di governo in novembre, che prevede tra le altre cose la creazione di due centri di accoglienza e rimpatrio sul suolo albanese, ma finanziati e gestiti dall'Italia, ha creato duri scontri tra maggioranza e opposizione sia a Roma, dove l'intesa deve ancora approdare in aula per la ratifica, che a Tirana.

Nella capitale albanese il centrodestra, avversario del



Il premier albanese Edi Rama ANSA

governo socialista si è spinto fino al più alto tribunale per denunciare un meccanismo di cooperazione in contrasto con la Costituzione e le convenzioni internazionali alle quali il Paese aderisce. In particolare, nei due ricorsi presentati alla Corte, è stato affermato che il protocollo con l'Italia porterebbe l'Albania a rinunciare alla sua sovranità, e in ogni caso per far passare l'accordo servirebbe l'autorizzazione del presidente della Repubblica.

Su questi rilievi è arrivato un primo pronunciamento della Corte costituzionale. La presidente Holta Zaçaj ha spiegato che «il collegio dei giudici ha considerato che i ricorsi presentati rispettano i criteri richiesti e ha deciso di esaminarli in seduta plenaria». —



I nodi della politica



La premier Giorgia Meloni mostra il fax in aula del Senato ANSA

La manovra

## Centrodestra ancora diviso su affitti brevi e Superbonus

Il Superbonus agita ancora le acque nella maggioranza, impegnata a mandare in porto una manovra più complicata del previsto, con le opposizioni pronte alle barricate che denunciano l'esproprio del tesoretto per le modifiche parlamentari e la scarsa chiarezza del governo. Il tema della casa, dopo le pensioni e al netto del Ponte, è il più discusso nel centrodestra. E spunta anche negli emendamenti dei relatori in commissione Bilancio al Senato.

Arriva così la richiesta da Fi sugli affitti brevi: su una delle case in locazione la cedolare secca sarà al 21%, per le altre si applicherà il 26%. Ma la vera novità riguarda l'Imu, con la possibilità per i Comuni di avere più tempo per fissare le aliquote.

Intanto le acque restano agitate nella maggioranza sul tema casa con Forza Italia che pressa per un'uscita ordinata e non onerosa dal 110%. —

Il summit

## La premier affila le armi in vista del Consiglio Ue «Più fondi e flessibilità»



Alcuni partecipanti al vertice UE-Balceni occidentali ANSA

Sbarcata ieri sera a Bruxelles, l'inquilina di Palazzo Chigi mette in guardia il parterre «Se scontro dovrà essere, sarà scontro anche sul Patto»

Michele Esposito / BRUXELLES

Allargamento, fondi comunitari, flessibilità: su tutti questi punti l'Ue «da gigante burocratico deve diventare un gigante politico». Giorgia Meloni è arrivata a Bruxelles, alla vigilia di un Consiglio europeo cruciale per l'intero continente e l'Ucraina, con una certezza: sui principali dossier la strada per l'Italia è in salita. A partire dal bilancio comune, dove Roma chiede più risorse per migrazione e competitività ma trova il muro dei frugali. E se scontro sarà, lo sarà anche sul Patto di stabilità, con le squadre in campo identiche: da un lato i Paesi Med, dall'altro il fronte del Nord. «Un veto italiano?

Non lo escludo», ha avvertito la premier in Senato.

L'OMAGGIO AL QUIRINALE

Subito dopo Meloni e i ministri si sono presentati al Quirinale per il pranzo che precede i vertici europei. Il presidente della Repubblica Sergio Mattarella non ha mancato di affrontare i principali temi che attendono il governo

### Si avvicina il momento di una decisione finale sull'adesione ucraina «Massimo sostegno»

a Bruxelles, incluso quello del Patto di stabilità. Un punto sul quale, a quanto si apprende, il capo dello Stato ha rimarcato la necessità della consapevolezza e del consenso di tutti. Serve, in sostanza, buon senso e ragionevolezza.

Di patto di stabilità non è detto che si parli al Consiglio europeo vero e proprio ma negli incontri a margine. La settimana prossima è previsto un nuovo Ecofin straordinario mentre il summit dei 27 è nato già tempestato dai conflitti: da quello tra i 26 e l'Ungheria sull'adesione dell'Ucraina, a quello tra frugali e Paesi Med sulla messa in campo di più fondi comuni sul capitolo della migrazione e su quello dell'innovazione dell'industria. Su entrambi i punti l'Italia dirà la sua.

IL NODO ALLARGAMENTO

Di allargamento si è parlato già al vertice Ue-Balceni occidentali che, mercoledì sera, ha preceduto il summit vero e proprio. L'Italia in questi giorni ha chiesto che sia dato «un segnale chiaro» alla Bosnia. Per Roma non basta scrivere nelle conclusioni che l'Ue è «pronta» ad aprire i negoziati con Sarajevo. Quei negoziati vanno aperti, pur sottolineando certe condizioni che la Bosnia dovrà rispettare da qui alla tappa successiva della procedura di adesione, l'ok al quadro negoziale. «Bisogna evitare un approccio ragionieristico, applicandolo solo ad alcuni Paesi», spiegano fonti diplomatiche.

Non tutti nell'Ue sono d'accordo. Anzi, in alcune cancellerie europee è anche speculato sulla posizione italiana ponendo un quesito: l'Italia sta preparando un veto sull'Ungheria legandolo all'adesione della Bosnia come ha ipotizzato Vienna? Per il governo non c'è nulla di più falso. Meloni non si opporrà né all'allargamento all'Ucraina né a nuovi fondi per Kiev. E la premier lo ha ribadito anche in una conversazione telefonica con Volodymyr Zelensky, cui ha assicurato «il sostegno in ogni ambito». —

## Le novità sulla casa



### PIÙ TEMPO PER LE ALIQUOTE IMU

I comuni avranno tempo fino al **15 gennaio 2024** (anziché il 28 ottobre) per pubblicarle e renderle efficaci



### LA CEDOLARE AUMENTA DAL SECONDO AFFITTO

La cedolare secca sugli affitti brevi sarà del **26%** solo a partire dalla **seconda casa affittata**. Per la prima resterà al 21%. L'unità immobiliare su cui applicare l'aliquota più bassa sarà individuata dal contribuente nella dichiarazione dei redditi



### SUI MUTUI PIÙ GARANZIE PER LE FAMIGLIE

Accesso al credito garantito dal **Fondo di garanzia per la prima casa** per i nuclei familiari **da tre figli in su**. Le garanzie saranno crescenti con il numero dei figli

### CONTRIBUENTI DI NUOVO ALLA CASSA

Se le nuove aliquote dovessero comportare una **differenza positiva**, i cittadini dovranno versarla **entro il 29 febbraio 2024**

ANSA

# IL MIO MOMENTO è qui a Pramollo

# 110 30

KM DI PISTE... IMPIANTI DI RISALITA... ...NEL COMPENSORIO SCIISTICO PIÙ Grande DELLA CARINZIA

www.nassfeld.at/it



LA SVOLTA

# Accordo storico alla Cop28 di Dubai C'è il via libera all'addio a gas e petrolio

«Accelerare la fuoriuscita entro il 2030, zero emissioni inquinanti entro il 2050». Restano i timori di Stati vulnerabili e isole

Stefania De Francesco / DUBAI

Accordo storico alla 28/a Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici a Dubai, che segna «l'inizio della fine dei combustibili fossili». Il via libera, sancito dopo solo qualche minuto dall'apertura della Plenaria dal colpo di martelletto da parte del presidente, Sultan Al Jaber, è stato accolto con un'ovazione da quasi tutti i delegati dei 197 Paesi partecipanti più l'Unione europea, salvo qualche piccola isola-Stato come Samoa o qualche Paese vulnerabile come le Filippine, che temono non ci sia vera ambizione da parte di

L'intesa è arrivata dopo due settimane di negoziati  
Successo per Al Jaber

tutti, anche perché gli impegni sono su base volontaria e non prevedono vere sanzioni.

LA NOVITÀ

Il successo ha ancora più enfasi perché il risultato è stato ottenuto negli Emirati Arabi Uniti, Paese produttore di petrolio, su cui c'è stata per questo molta diffidenza. Invece, per la prima volta in quasi 30 anni di Conferenze, entrano in un documento della Cop i «combustibili fossili», ritenuti dagli scienziati i primi imputati delle emissioni di gas serra che fanno alzare la febbre del Pianeta e provocano disastri. Il Global stocktake, che è un bilancio di quanto fatto negli ultimi otto anni dall'Accordo di Parigi del 2015 e indica cosa fare nel prossimo futuro, dice che

## I punti del Global Stocktake

- 1 Combustibili fossili**  
Accelerare la transizione in questo decennio per raggiungere zero emissioni nette di carbonio nel 2050
- 2 Energia rinnovabile**  
Triplicare la capacità a livello globale e raddoppiare la media del tasso annuo di miglioramento dell'efficienza energetica entro il 2030
- 3 Carbone non abbattuto**  
Accelerare la diminuzione graduale dell'energia prodotta dal carbone non abbattuto, ovvero senza tecnologia di cattura e stoccaggio
- 4 Sistemi energetici a zero emissioni**  
Accelerare gli sforzi a livello globale, utilizzando combustibili a zero e a basso contenuto di carbonio, ben prima o intorno alla metà del secolo
- 5 Tecnologie a zero/basse emissioni**  
Accelerare in questo settore, e nella produzione di idrogeno a basse emissioni carboniche
- 6 Emissioni di biossido di carbonio**  
Ridurle sostanzialmente a livello globale entro il 2030, comprese in particolare le emissioni di metano
- 7 Emissioni da trasporto stradale**  
Accelerarne la riduzione su una serie di percorsi, anche attraverso lo sviluppo delle infrastrutture e la rapida diffusione di veicoli a zero e a basse emissioni
- 8 Sussidi ai combustibili fossili**  
Eliminare gradualmente gli aiuti inefficienti che non affrontano la povertà energetica

ANSA



Il lungo applauso finale per l'accordo sull'abbandono delle fonti fossili

bisogna accelerare la fuoriuscita «entro questo decennio» da petrolio, carbone e gas, che vanno via via abbandonati per azzerare le emissioni inquinanti entro il 2050. Sono gli idrocarburi, secondo gli scienziati, a provocare scioglimento dei ghiacciai, alluvioni, incendi, siccità che flagellano soprattutto i Paesi più poveri. Tra gli impegni contenuti nel testo, anche triplicare la capacità delle rinnovabili e raddoppiare l'efficienza energetica entro il 2030, ridurre l'energia prodotta con carbone che non viene «catturato e stoccato». E ancora accelerare le tecnologie a zero e a basse emissioni, tra cui, il nucleare. Che in Italia trova d'accordo il vicepremier e ministro degli Esteri Antonio Tajani e su cui anche il re-

Legambiente

## «Un passo in avanti Ma ora occorrono azioni più decise»

«La scelta di prevedere una 'transition away' graduale per la fuoriuscita da gas, petrolio e carbone rappresenta un timido passo avanti su cui, però, ora i Paesi devono dimostrare azioni decise, senza più tentennamenti o inspiegabili rinvii, perché il tempo incalza e la crisi climatica avanza ad un ritmo sempre più veloce». A dirlo, in merito all'intesa, è Stefano Ciafani, presidente nazionale di Legambiente.

sponsabile del settore energia di Fratelli d'Italia Riccardo Zucconi invita a lavorare. Impegni necessari a «mantenere vivo» l'obiettivo di riscaldamento globale entro 1,5 gradi centigradi a fine secolo rispetto ai livelli pre-industriali, come indicato dalla scienza. Obiettivo lanciato proprio a Parigi 8 anni fa.

I SUPPLEMENTARI

L'accordo è arrivato dopo due settimane di negoziati, che hanno oltrepassato di 24 ore la scadenza ufficiale del 12 dicembre, a causa di un braccio di ferro che vedeva da un lato alcuni Paesi dell'Opec produttori ed esportatori di petrolio e gas con l'Arabia Saudita in testa, seguita da Iran, Iraq, Kuwait e dall'alleato Russia, che

non volevano nel testo il termine «phaseout» (presente in altre bozze e poi tolto), cioè l'uscita dai combustibili fossili; dall'altro un fronte «ambizioso» di circa 130 Stati con l'Ue e varie alleanze che vanno dalle piccole isole-stato agli Usa e l'Australia che spingeva per condizioni più severe. Mosca ha chiesto di evitare un'uscita caotica dai combustibili fossili. Così, Al Jaber, sin dall'inizio al centro di polemiche perché anche amministratore delegato dell'azienda petrolifera di Stato ma anche presidente di una impresa di energia rinnovabile, ha cercato il compromesso, coinvolgendo tutti, seguendo quella che è stata la sua «stella polare», «1,5 e il rispetto della scienza». Voleva, ed è riuscito ad ottenere, «l'ac-

cordo storico», «la svolta», di cui «gli Emirati sono orgogliosi» e per cui anche «le generazioni future ringrazieranno» ha detto in Plenaria ringraziando tutti. Per lui, ritenuto visionario e determinato, che ha capito da tempo che occorre una «transizione economica», grandi riconoscimenti tra gli altri dall'inviato Usa per il Climate John Kerry che assieme all'omologo cinese Xie Zhenhua, alla esperta di questi negoziati, la spagnola Teresa Ribera e al commissario Ue Wopke Hoekstra hanno avuto un ruolo diplomatico per il successo. Per il ministro dell'Ambiente Gilberto Pichetto, rientrato in Italia prima della plenaria, il compromesso raggiunto è «bilanciato e accettabile per questa fase storica». —

**CONFAPI FVG**  
OGNI GIORNO A FIANCO DELLE IMPRESE

Associazione Piccole e Medie Industrie del Friuli Venezia Giulia

**Api**

www.confapifvg.it  
info@confapifvg.it  
tel. 0432-507377

LA VICEMINISTRA PORDENONESE

## Gava: «Raggiunta un'intesa seria, realistica e unanime»

ROMA

«Dopo una intensa notte di trattative, che ho seguito in collegamento con i negozianti, esprimo grande soddisfazione per l'esito dei lavori della Cop28, che ha raggiunto un accordo storico, difficilissimo sì ma, per la prima volta, serio e realistico, assunto all'unanimità. Ringrazio il presidente, Sultan Al Jaber, per aver saputo guidare i lavori con straordinaria diplomazia e pragmatismo. Siamo ciò che facciamo, è vero. Ed ora tocca a tutti declinare con azioni concrete gli impegni presi». Lo dichiara il viceministro pordenonese all'Ambiente e alla sicurezza energetica,



Vannia Gava

Vannia Gava. Come si è già riferito, infatti, il viceministro dopo aver partecipato a una serie di incontri e negoziati tecnici a Dubai è stata impegnata anche nella fase conclusiva della Conferenza delle Nazioni Unite sul cambiamento climatico.

«Posso dire che la Cop 28 è concretezza – spiegava –. Integrazione tra ambiente ed economia, tante aziende e stakeholders con cui abbiamo condiviso strategie per una transizione giusta ed equa, fondata su obiettivi raggiungibili. Qui si affronta la transizione ecologica, economica e sociale. L'obiettivo davvero nuovo di questa Cop è quello di essere inclusiva. Un vero e proprio spartiacque tra una posizione prettamente ideologica e una presa d'atto concreta e corale».

Gava poi spiegava che per l'Italia «oltre al negoziato diretto sulla convenzione abbiamo un chiaro obiettivo diplomatico: rafforzare i rapporti con i Paesi del Golfo e dell'Africa. Il piano Mattei mira a rendere l'Italia hub energetico del Mediterraneo e dell'Europa, un progetto basato sulla collaborazione con il continente africano. Ma non facendo beneficenza, bensì consentendo all'Africa di competere in condizioni di parità». —



STATI UNITI

# Hunter Biden difende il padre: «Non c'entra»

La Camera vota l'indagine di impeachment per il presidente. Il figlio si dice pronto a deporre solo in una seduta pubblica

Claudio Salvalaggio / WASHINGTON

Alla vigilia dell'anno elettorale, i repubblicani aumentano la pressione sulla famiglia Biden votando alla Camera una risoluzione per formalizzare la loro inchiesta d'impeachment contro il presidente e convocando il figlio Hunter per una testimonianza a porte chiuse.

LA CONFERENZA STAMPA

Ma la giornata inizia subito con una sorpresa: poche ore prima del voto, il «first son» si presenta sulla gradinata di Capitol Hill e improvvisa una conferenza stampa dicendosi pronto a deporre solo pubblicamente, difendendo il padre

e attaccando frontalmente i repubblicani. «Per sei anni sono stato il bersaglio dell'implacabile macchina d'attacco di Trump che gridava «Dov'è Hunter»? Bene, ecco la mia risposta, sono qui», ha esordito, contestando ai repubblicani di «non volere un processo aperto dove gli americani possano vedere le loro tattiche, svelare la loro inchiesta infondata o sentire cosa ho da dire». Il suo timore è che possano «manipolare» la deposizione facendo trapelare le sue dichiarazioni in modo decontestualizzato. Quindi è andato al cuore della faccenda: «lasciatemi affermare nel modo più chiaro possibile che mio padre non è coinvolto finanziariamente nelle mie



Hunter Biden in conferenza stampa ANSA/AFP

attività, né quando ero un avvocato né quando ero membro del cda di Burisma (società energetica ucraina) né nella mia partnership con un uomo d'affari privato cinese né nei miei investimenti in Usa o all'estero, e certamente non nella mia veste di artista».

«SONO STATO DENIGRATO»

Infine ha ammesso i propri fallimenti personali e professionali ma ha precisato che non sono motivo per un impeachment, accusando i repubblicani di aver «ridicolizzato la mia lotta contro la tossicodipendenza, denigrato la mia guarigione e cercato di disumanizzarmi, il tutto per imbarazzare e danneggiare mio padre». «Si

tratta di corruzione pubblica ai massimi livelli, ci sono prove serie», gli ha risposto James Comer, presidente della commissione di sorveglianza della Camera, una delle tre che da un anno indaga su di lui e sul padre. «Non è il figlio del presidente a stabilire le regole», ha aggiunto, definendo «inaccettabile» il suo rifiuto di deporre a porte chiuse e minacciando una denuncia per oltraggio al Congresso. La difesa di Hunter ritiene che la citazione non sia valida perché l'inchiesta di impeachment non è mai stata formalizzata. Ed è anche per questo che i repubblicani l'hanno messa ai voti, anche se finora non hanno scoperto alcuna pistola fumante. —

UCRAINA

## Nuovo raid di Mosca Ancora missili su Kiev Zelensky: «Reagiremo»

ROMA

Nuovo violento attacco russo su Kiev: almeno dieci i missili balistici intercettati in piena notte dalla contraerea ucraina sui cieli della capitale, con i frammenti finiti sulle aree residenziali che hanno causato il ferimento di 53 persone inclusi cinque bambini. I pezzi dei missili abbattuti hanno mandato anche in frantumi i vetri di un ospedale pediatrico nel quartiere Dniproviskyi, il più colpito, lungo le sponde del Dnipro. «Ci sarà una risposta a tutto questo. Lo faremo», ha promesso il presidente Volodymyr Zelensky. La Russia «ha confermato ancora una volta il suo titolo di Paese vergognoso che lancia missili di notte, colpendo aree residenziali, asili e strutture energetiche in inverno». Il leader ucraino, di rientro dagli Usa e alla vigilia del Consiglio Ue, ha fatto tap-



Una zona di Kiev bombardata

pa a Oslo dove ha incontrato i responsabili nordici per discutere di come «incrementare la pressione sull'invasore» russo. La Danimarca ha messo sul piatto un pacchetto di aiuti da un miliardo. «Naturalmente non possiamo vincere senza aiuto», ha avvertito Zelensky dopo il colloquio con il premier norvegese Jonas Gahr Store. «Ma non possiamo perdere perché l'unica cosa che abbiamo è il nostro Paese», ha sottolineato. —

LA GUERRA IN MEDIORIENTE



I soldati israeliani si preparano all'azione per andare nella Striscia di Gaza ANSA

## Israele tira dritto su Gaza «anche senza sostegno» Anp: «Sono tutti con noi»

Il giorno dopo le feroci critiche della Casa Bianca, il premier israeliano Netanyahu ribadisce che «andremo fino in fondo, non c'è dubbio»

Massimo Lomonaco / TEL AVIV

Israele tira dritto: continuerà la guerra contro Hamas anche senza il sostegno del mondo e «nonostante le pressioni internazionali». Il giorno dopo le forti critiche avanzate dal presidente Joe Biden al governo di Benjamin Netanyahu sul conflitto, il premier ha risposto che Israele «proseguirà il conflitto. «Andremo fino in fondo, non c'è dubbio. Lo affermo nonostante il dolore enorme, ma anche - ha detto

in visita da una base militare nel sud di Israele - nonostante le pressioni internazionali. Niente ci fermerà, andremo fino in fondo, finché non saremo vittoriosi, e niente di meno». Ma la pressione internazionale su Israele - e di conseguenza nei confronti di Washington - è in costante aumento, come ha testimoniato la votazione a larga maggioranza dell'Assemblea generale al Palazzo di Vetro per un immediato cessate nella Striscia. Tanto da far dire alla presidenza di Abu Mazen che «il mondo è in grande maggioranza dalla parte del popolo palestinese e della sua giusta causa». «Il mondo - ha aggiunto il portavoce della presidenza Nabil Abu Rudeinah - con-

ferma il suo rifiuto dell'aggressione israeliana contro il nostro popolo, del suo allontanamento dalle sue terre e della creazione di una nuova Nakba».

INTERVIENE LA RUSSIA

A fianco dei palestinesi è scesa la Russia che ha annunciato di voler chiedere all'Onu di convocare una Conferenza internazionale per risolvere la questione palestinese, con la partecipazione dei 5 membri permanenti del Consiglio di Sicurezza, della Lega Araba, dell'Organizzazione della conferenza islamica e del Consiglio di cooperazione del Golfo. «Mi aspetto - ha sottolineato il ministro degli esteri russo Serghei Lavrov - che il segreta-

rio generale dell'Onu Antonio Guterres sia in grado di prendere un'iniziativa del genere». Il leader di Hamas Ismail Haniyeh ha intanto ammonito che qualsiasi accordo a Gaza senza Hamas stessa «è un'illusione». Non sembra proprio un caso che in Israele arrivi oggi il Consigliere per la sicurezza nazionale Usa Mike Sullivan che incontrerà subito Netanyahu. Nonostante fosse già programmata prima degli ultimi sviluppi, la visita di un alto esponente dell'amministrazione Biden ha assunto ora una altro significato.

Secondo alcune fonti citate dai media, Israele teme che Sullivan presenti ad Israele una scadenza di poche settimane per finire la guerra e, in ogni caso, un cambio di passo nella strategia dei raid sulla Striscia. Non è un mistero che gli Usa vogliano restringere l'azione militare israeliana ad attacchi sempre più mirati. La visita di Sullivan sarà doppiata lunedì 18 dicembre da quella del ministro della difesa Usa Lloyd Austin anche lui latore dello stesso messaggio da parte della Casa Bianca. —

VIOLENZA SULLE DONNE

## Si è suicidata l'attrice che accusò Depardieu

Si è suicidata gettandosi nella Senna sotto il peso di quelle molestie che 40 anni dopo non era ancora riuscita a dimenticare. L'attrice francese Emmanuelle Debever, 60 anni, si è uccisa il 7 dicembre, lo stesso giorno in cui è stato trasmesso su France 2, il programma «Complément d'enquête: La chute de l'ogre» (La caduta dell'orco) su Gerard Depardieu e su tutte le accuse di stupro e violenza sessua-

le di cui sarebbe stato protagonista. Sarebbe stato proprio Depardieu nel 1982, durante le riprese del film Danton di Andrzej Wajda, a molestare l'allora giovanissima (19 anni) attrice che impersonava la moglie Louise. Era stata la stessa Debever in un post su Facebook del 5 giugno 2019 a raccontare l'accaduto dopo l'archiviazione di un'indagine contro l'attore per stupro e violenze sessuali. —



IN PIENO CENTRO A MILANO

# L'ereditiera Rancilio uccisa dentro casa

Il figlio 35enne della donna piantonato in ospedale, ricoverato nel reparto di psichiatria del Policlinico in stato confusionale

Francesca Brunati / MILANO

È stata trovata morta con una profonda ferita alla testa, avvolta in una coperta e con alcuni asciugamani a coprirla, anche sul volto. Il corpo era disteso nel salotto di casa e in una stanza vicina, seduto a terra in stato catatonico, c'era il figlio di 35 anni, che farfugliava ma non riusciva a parlare. È questa la scena dell'omicidio di Fiorenza Rancilio, 73 anni, ereditiera della nota famiglia italo-svizzera di immobiliari, avvenuto nel suo appartamento al nono piano di una palazzina in via Crocefisso 6, in pieno centro a Milano. Il figlio, Guido Pozzolini Gobbi Rancilio, è ricoverato nel reparto di psichiatria del Policlinico in stato confusionale. Sarà fermato nelle prossime ore per omicidio volontario. La Procura sta vagliando la posizione del 35enne, che aveva assunto psicofarmaci e resta per ora piantonato in ospedale. In casa - un appartamento in uno stabile tutto della famiglia Rancilio - c'erano molti medicinali.

## LA CURA

L'uomo era in cura da anni per patologie psichiatriche e pare

fosse stato ricoverato già diverse volte. Quando nel primo pomeriggio di ieri sono intervenuti i carabinieri non è stato in grado di rispondere alle domande: è apparso molto frastornato.

## L'ALLARME

A dare l'allarme è stata la domestica. Fiorenza era solita scendere in un ufficio del palazzo verso le 9-9,30, ma ieri mattina non si era vista. Per la

**Il corpo della 73enne è stato ritrovato in casa. Aveva una profonda ferita nella testa**

sua assenza si è insospettito anche un parente, che cura gli affari della famiglia, anche perché la 73enne non rispondeva al telefono. Quando, poi, la domestica è riuscita a farsi aprire dal figlio, la terribile scoperta. La signora, che era presidente della fondazione 'Augusto Rancilio', dedicata al fratello, architetto di 26 anni vittima di un sequestro nel 1978 e ucciso, era distesa a terra, il corpo coperto e il figlio

poco lontano. Era vestita come se dovesse uscire di casa. Secondo le indagini, coordinate dal pm di turno Ilaria Perinu e condotte dai carabinieri della Compagnia Duomo e del Nucleo investigativo, la morte della signora Rancilio risale a questa mattina. In base al sopralluogo e ai primi rilievi non ci sono segni di effrazione, né alle porte né alle finestre. Inoltre, si sta tentando di individuare l'oggetto usato per uccidere: se ne stanno esaminando alcuni trovati in casa, per appurare la loro compatibilità con le ferite e, dato che non ci sono segni visibili di sangue, se siano stati puliti o meno. Le analisi si concentrano su uno di questi oggetti in particolare, che potrebbe essere stato utilizzato dal 35enne.

Ma verifiche sono in corso, perché anche questo non presentava all'apparenza tracce di sangue. Inquirenti e investigatori stanno verificando tutta la documentazione medica del figlio. Nelle prossime ore il pm prenderà provvedimenti formali nei confronti dell'uomo, che al momento rimane in ospedale, e disporrà l'autopsia. L'appartamento è sotto sequestro. —



L'entrata del palazzo in via Crocefisso a Milano dove è stato trovato il cadavere ANSA

NON FU LEGITTIMA DIFESA MA OMICIDIO VOLONTARIO

## Accoltellò il padre per difendere la madre 6 anni ad Alex Pompa

TORINO

Non fu legittima difesa ma omicidio volontario. Così, con una sentenza che ribalta quella del processo di primo grado, i giudici della Corte di assise di appello di Torino rileggono il caso di Alex Pompa, il 22enne di Collegno (To) che nel 2020 uccise a coltellate il padre nel corso dell'ennesima sfuriata contro la madre. La pena, calcolata con il bilancino di precisione al netto delle attenuanti, è di 6 an-

ni, due mesi e 20 giorni di carcere. Per la difesa, però, non è sufficiente: La richiesta era stata la conferma dell'assoluzione. L'avvocato Claudio Strata definisce «incomprensibile» soprattutto la parte in cui la Corte ha disposto la trasmissione degli atti in procura perché vengano valutate le testimonianze rese dalla mamma, Maria Cotoia, e dal fratello di Alex, Loris. «Entrambi - osserva - furono interrogati la notte stessa del fatto. In primo grado erano stati

considerati affidabili. Ora invece sono dei mentitori. È una cosa difficile da accettare. Vedremo le motivazioni». «Alex non è un assassino, io rischivo di essere ucciso», il commento della madre Maria Cotoia. Dal processo è emerso il clima da incubo in cui era precipitata la famiglia. Il padre, Giuseppe, è stato definito un uomo irascibile, prevaricatore, ossessivo; al contrario, Alex è conosciuto da amici e compagni di studi per il carattere mite, garbato e riflessivo. Maria, cassiera in un supermarket, ha raccontato che la sera del 30 aprile 2020 la lite fu più violenta delle altre. Suo marito, che nel corso della giornata l'aveva contattata non meno di 101 volte sul telefonino solo perché credeva che al lavoro avesse salutato un collega con un sorriso, cominciò a gridare quando lei

era ancora sul pianerottolo. Alex si intromise e trafisse il genitore con 34 fendenti, servendosi di 6 coltelli uno dopo l'altro. Per i giudici di primo grado agì per «legittima difesa» durante «una lotta ingaggiata per sopravvivere». Una ricostruzione che il pm Alessandro Aghemo non ha mai accettato e che la Corte d'appello ha capovolto del tutto: adesso Alex è colpevole di omicidio. Al calcolo della pena si è arrivati dopo avere interpellato la Corte Costituzionale: bisognava rimuovere l'ostacolo che impediva di dichiarare le tante attenuanti (qui sono state riconosciute il vizio parziale di mente al momento del fatto, la provocazione per accumulo, le attenuanti generiche) prevalenti rispetto all'aggravante del vincolo di parentela. La Consulta ha dato il via libera. —

IL PAPA ALLA TV MESSICANA

## Bergoglio annuncia «Verrò seppellito a S. Maria Maggiore Con funerali sobri»

**Dichiara che non si dimetterà e rassicura sulla propria salute «La vecchiaia non si truca, ma io sto abbastanza bene. Non penso di andarmene via»**

CITTÀ DEL VATICANO

Il Papa, in questi 10 anni, ha visitato Santa Maria Maggiore già oltre 100 volte ma anche prima era una delle sue chiese preferite. È alla Salus Populi Romani, l'icona della Madonna cara alla città di Roma, che il Pontefice affida i suoi viaggi e le sue preoccupazioni. «Prima, quando venivo, ci andavo sempre la domenica mattina quando ero a Roma, ci andavo per un po'. Sì, c'è un legame molto grande», confida il Papa alla tv messicana N+ annunciando che sarà sepolto in quella chiesa. Si studia anche il rito funebre che Francesco vorrebbe sfondare: «Ero con i cerimonieri, lo semplifichiamo un po'», annuncia il Pontefice. A Santa Maria Maggiore il posto scelto sarebbe proprio accanto all'icona della Salus che si trova nella Cappella Paolina, in fondo sulla sinistra, dove sono già sepolti San Pio V e Paolo V Borghese.

C'è una nicchia, accessibile anche dalla navata, dove potrebbe essere agevolmente collocata una tomba. Papa Francesco sorride davanti alla telecamera e alle domande della decana dei vaticani, Valentina Alazraki, ma mostra anche tanto realismo perché domenica 17 dicembre si prepara a spegnere 87 candeline. «La vecchiaia non si truca, è se stessa, si presenta com'è. E d'altra parte, bisogna sapere accogliere i doni della vecchiaia. Bisogna accettare che si può fare molto bene da un'altra prospettiva». Ma non c'è nulla di nuovo legato all'ultimo miglioramento. A volte mi dicono che sono un incosciente perché ho voglia di fare le cose e muovermi. Quindi sono buoni segnali, no? Sto abbastanza bene». Alle dimissioni ora non pensa ma restano una possibilità: «Ho visto il coraggio di Benedetto quando si è accorto che non poteva, ha preferito dire basta, e questo mi fa bene come esempio e chiedo al Signore di dire basta, ad un certo punto, ma quando Lui vorrà». E quindi guarda al domani e ai progetti per il 2024, a partire dall'unico viaggio ora confermato, in Belgio. —

IL PROCESSO A GRILLO JUNIOR

## La teste riferisce in aula «Mi sentivo una preda»

Ruota attorno alla credibilità della principale accusatrice di Ciriaco De Grillo (figlio di Beppe) e tre suoi amici liguri Edoardo Capitta, Vittorio Lauria e Francesco Corsiglia, la raffica di domande che l'avvocata Antonella Cuccureddu, del pool della difesa dei quattro, sta continuando a porre alla giovane italo-norvegese che è chiamata per la terza volta sul banco dei testimoni a fornire la sua versione dei fatti nel processo per

violenza sessuale di gruppo che si sta svolgendo a Tempio Pausania. Per la legale si tratta di domande minuziose dovute alla «sequela di non ricordo» e sulla scorta delle dichiarazioni rese ai carabinieri e al pm in sede istruttoria. Per la parte civile della teste anche quello di ieri è stato un racconto «molto chiaro». «Mi sono sentita una preda», ha detto la giovane italo-norvegese che all'epoca dei fatti era 19enne. —

IL PARTY DELLA FEDERAZIONE DELL'ORDINE

## Gli avvocati e le cubiste Una festa con polemica

Musica, balli, buffet e «cubiste sul palco». Scoppia la polemica sulla festa di beneficenza per Natale organizzata dalla Federazione dell'Ordine degli avvocati di Roma martedì sera. Una serata gratuita aperta ad avvocati, praticanti ma anche familiari e amici, con tanto di raccolta fondi per i colleghi in difficoltà economiche e per progetti di solidarietà. Dopo il buffet la serata ha preso una piega che ad alcuni invitati non è

piaciuta. «Sul palco c'erano delle cubiste, è inopportuno soprattutto in questo momento», ha tuonato un associato. La protesta ha iniziato a correre via social assieme ai video. Ma il presidente dell'Ordine taglia corto: «Cubiste alla festa? Ma scherziamo? C'era un'orchestra e con i musicisti c'erano tre ballerine che accompagnavano l'orchestra», dice Paolo Nesta, presidente dell'ordine degli avvocati di Roma. —



IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

# PARLIAMO DI NEVE

BOLLETTINO NEVE 16-17 DICEMBRE 2023

www.turismofvg.it

## FORNI DI SOPRA



6 su 8



5 su 14



30-30

## PIANCAVALLO



9 su 12



10 su 22



20-30

## RAVASCLETTO/ZONCOLAN



5 su 11



6 su 32



40-40

## SAPPADA



4 su 8



5 su 16



40-50

## SAURIS



2 su 4



2 su 5



30-30

## SELLA NEVEA



4 su 4



12 su 12



20-85

## TARVISIO



10 su 13



5 su 24



15-25



IMPIANTI APERTI



PISTE APERTE



ALTEZZA NEVE (CM MIN-MAX)

INQUADRA IL  
QR CODE E:



CONSULTA L'INFONEVE



ACQUISTA LO SKIPASS



PRENOTA E ACQUISTA L'ESPERIENZA



APPROFONDISCI I TEMI



Foto: M. Crivellari

## L'UNICITÀ DELLE PINDULIS

**Spezie, profumo di bosco  
e tradizione ovicaprina**

Oltre alla carne di maiale, importante integrazione di proteine nella dieta montana, la popolazione friulana si basava anche sul contributo dell'allevamento di ovini e caprini, di cui almeno una parte andava conservata per prolungarne la disponibilità.

Sono nati così, prodotti tradizionali dalle caratteristiche uniche e originali, ancor oggi reperibili, come i Pindulis.

Nato nel Canal del Ferro e nella Val Canale, preparato con carne ovina o caprina di animali adulti, questa preparazione tradizionale è certamente una conferma della storicità dell'allevamento ovicaprino in queste valli.

Si tratta di una tradizione che risale alla notte dei tempi che si tramanda di generazione in generazione, attualmente resta viva solo nell'Alta Montagna Pordenonese e nel Tarvisiano. Consiste nella semplice essiccazione di fette o strisce di carne di costato, di tagli di carne magra di pecora o capra adulta, dal sapore unico.

La lavorazione richiede l'asportazione di tutto il grasso presente, si taglia la carne in strisce che si lasciano in salamoia per circa 4-5 giorni con sale, pepe, aglio, rosmarino, alloro e altre spezie, differenti a seconda del produttore. Si passa quindi all'affumicatura per 1 settimana, mediante combustione di bacche di

ginepro, alloro e rosmarino che danno la tipica profumazione alla carne. La stagionatura, che avviene in luoghi chiusi, freschi e poco areati, dura almeno una trentina di giorni a una temperatura costante intorno ai 14-16°C, facendo attenzione a non farla seccare eccessivamente. Il prodotto finito ha un peso di 200-300 gr a striscia, di colore marrone e dalla caratteristica capacità di buona conservazione.

Una volta terminato il ciclo di stagionatura, le Pindulis si possono gustare dopo circa un mese. Solitamente venivano utilizzate per accompagnare la polenta durante la cena, ma soprattutto come spuntino da consumare nei boschi al lavoro.

Attualmente le Pindulis non si trovano facilmente in commercio, è possibile reperirle nelle zone delle Valli Pordenonesi e nel Tarvisiano nelle rivendite locali.

## IL SAISERA WILD TRACK



Foto: N. Brollo

**Attraverso scenari  
bianchi e avventure a  
portata di scarpone**

L'inverno in Val Saisera si scopre piano: al ritmo dei passi sulla neve, del respiro e dei battiti del cuore, che diventano tutt'uno col patrimonio naturale che stregò l'alpinista Julius Kugy.

Oggi sentieri alla portata di tutti, protetti dalle pareti dello Jôf di Montasio e del Jôf Fuart, i percorsi della Val Saisera sono stati attraversati dalle arrampicate dei più importanti personaggi dell'alpinismo e segnati dalle tristi vicende della Grande Guerra, che qui trovava la prima linea del fronte.

In particolare, il Saisera Wild Track è un anello di 11 chilometri adatto a grandi e piccini, ciaspole e fat bike, che oltrepassa ambienti di rara bellezza e postazioni militari austro-ungariche, dove boschi e radure intatte si affiancano a rifugi e agriturismi, per una sosta ricca di calore, tra specialità gastronomiche locali.

**SAVE THE DATE**

**PASSEGGIATA  
NATURALISTICA**

**Ogni martedì dal 19 dicembre**

Un percorso guidato per tutta la famiglia, nella natura innevata della Foresta Millenaria di Tarvisio, con bastoncini da neve e ciaspole.

**Luogo di ritrovo:**

Infopoint di Tarvisio, Via Roma 14

**Durata:** 3 ore circa

**Costo:** 15€ (-50% con FVG Card)

**Per ciascun adulto pagante:**

1 bambino gratis (fino ai 12 anni)

**LO SAPEVI CHE...**

Julius Kugy è stato alpinista, poeta, scrittore di cittadinanza austro-ungarica. Appassionato di botanica, Kugy dedicò la sua vita a scalare le vette delle Alpi Giulie, aprendo almeno cinquanta nuove vie alla ricerca della Scabiosa Trenta, fiore poi rivelatosi inesistente.

www.turismofvg.it  
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA



MALBORGHETTO VALBRUNA

# IO SONO MAGIA

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

Tra cime innevate e opere lignee, alcune dell'uomo altre della natura. Mi trovi nel sentiero dell'Avvento attraverso il bosco e mi scopri tra presepi artigianali, tipici chalet di montagna, suoni natalizi e magiche atmosfere della Valcanale. Io ti sto aspettando, **io sono Friuli Venezia Giulia.**

Info: 800 016 044 / info@promoturismo.fvg.it

EMPORIOTV

Foto: L. Gaudenzio



SUICIDIO ASSISTITO

# «Mi sono immedesimata in Anna e nella sua lunga battaglia»

La giornalista Laura Santi ha la sclerosi multipla: «Continuerò a lottare»  
«La vicenda di Trieste è un insegnamento di resistenza e di coraggio»

Francesco Codagnone

«La scelta di Anna è stata un pugno allo stomaco. Al mio istinto di vivere e la mia volontà di essere libera di morire», dice Laura Santi dall'altoparlante del telefono. Il pomeriggio è il momento più difficile della giornata. Il mattino ha momenti belli: la fisioterapia in piscina, le passeggiate all'aria aperta, sulla sua sedia a rotelle rosa, attorno alla sua casa a Perugia. Il pomeriggio, invece, è più difficile.

Il marito, Stefano, che è anche il suo caregiver, e le sue assistenti le danno il pranzo, imboccandola. Le lavano i denti, la accompagnano in bagno. La mettono in poltrona. In penombra, senza luci, senza rumori: perché tutti i giorni, da mezzogiorno alle quattro, si impone sul suo corpo una fatica centrale. E allora per molte ore rimane inattiva, immobile, sofferente: ma, anche nella fatica, Laura Santi ci tiene a registrare il suo «addio» per Anna. «Ti ho

pensata tanto. Il tuo è stato un insegnamento di resistenza e malattia, di coraggio», dice rivolgendosi alla donna triestina che, dopo oltre un anno di attesa, lo scorso 28 novembre ha infine scelto assumere il farmaco letale e rendersi «libera».

Il commiato di Laura Santi arriva in tanti brevi audio WhatsApp. Troppo stancante una telefonata. Impossibile anche solo scrivere un messaggio. Era mancina, faceva la giornalista, ma non scrive



La giornalista Laura Santi

più da anni. «Mi sono immedesimata in Anna, nella sua lunga battaglia per vivere ed essere libera di morire», dice: perché il tratto comune tra le due donne è stato per anni il «dolore» e poi l'«assordante silenzio di uno Stato che ci costringe a soffrire», immobili nella stessa malattia. Laura Santi ha 48 anni, da 27 è affetta da sclerosi multipla e da otto la malattia si è evoluta dalla forma lieve a quella progressiva. È in sedia a rotelle, sta perdendo l'utilizzo del braccio sinistro e del tronco, necessita di assistenza continua. Ma nonostante queste «intollerabili sofferenze», instancabilmente porta avanti, in prima linea con l'associazione Luca Coscioni, la sua battaglia per accedere al suicidio medicalmente assistito. «La scelta di Anna – afferma Santi – mi ha colpita molto: perché non l'ha solo cercata, ma l'ha fatta davvero. Anna è stata un pugno allo stomaco. Mi fa soffrire, emotivamente, perché avrei voluto avesse combattuto di più: perché io non ho ancora deciso di la-

sciare la vita. Ma era la sua libertà, non ne poteva più di soffrire. E anche io so che, quando sarà il momento, vorrò essere libera di poter morire». Il 20 aprile 2022, più di un anno e mezzo fa, Santi aveva chiesto alla propria Asl di procedere alla verifica delle sue condizioni di salute, come delineato dalla sentenza Cappato della Corte costituzionale: da allora è in attesa di risposte e per questo, proprio come Anna, ha deciso di depositare una denuncia penale per omissione di atti d'ufficio contro l'Asl umbra, quindi procedere con un'azione civile, ancora in corso. «Io continuerò a lottare come ha lottato Anna, andrò in tutte le sedi che mi saranno consentite: fino alla Luna, fino alla Corte costituzionale» perché le venga riconosciuto lo stesso diritto a morire cui si appellò anche Anna. Fino alla fine.

«Mi fa arrabbiare pensare a quanto lei abbia dovuto soffrire, quanto ha sofferto Sibilla Barbieri e quanto sto soffrendo io, per vederci riconosciuto questa libertà». —

## IL COMMENTO

### QUELLA VITA TERMINATA PER BONTÀ

FERDINANDO CAMON

Per la prima volta, nella nostra storia, una persona ha potuto morire servendosi del Servizio Sanitario dello Stato. Cioè: lo Stato le ha fornito l'aiuto a morire. Lo Stato ha messo a disposizione le sue strutture e il suo personale "per far morire". Il "suo personale" vuol dire un medico, non precettato ma consenziente: condivideva quel desiderio di un paziente di voler morire e lo ha assecondato.

È successo a Trieste. Qui a una malata, ricoverata in ospedale, è stato posto a portata di mano il pulsante premendo il quale moriva, l'ha premuto ed è morta. Era in un letto del Servizio Sanitario Nazionale e con lei c'era un medico che conosceva la sua malattia e la sua volontà di farla finita, sapeva che contro quella malattia non c'era nulla da fare e che questo voler morire era comprensibile e giustificabile, e lui lo giustificava. Sto dicendo questo: se ha ucciso, ha ucciso per pietà, ossia per bontà. Qualcuno ha lanciato l'allarme: stiamo aprendo la strada all'eutanasia. In questo caso, la collaborazione di un medico alla morte di un paziente configura la morte come omicidio volontario buono: si vuole far morire per amo-

re. Fin dal suo apparire, la vita era un "lieto evento", il lieto evento per eccellenza. Adesso la vita va vissuta se è vivibile.

La vita di questa paziente di Trieste non è stata giudicata vivibile ed è stata rifiutata, un medico del Servizio Sanitario Nazionale ha prestato la sua collaborazione per rifiutarla. Dunque si può rifiutare la vita volontariamente per bontà. È la nuova soglia della medicina e della terapia. Inimmaginabile prima d'ora. Prima d'ora la vita era sempre un dono,

**Prima l'esistenza era avvolta in un alone sacro, adesso quell'alone svanisce e l'uomo resta scoperto**

l'uomo la riceveva e non ne era padrone, rifiutare la vita era un atto di ribellione a chi quella vita

aveva donato. Finora la vita non era del vivente, il quale aveva il dovere di viverla ma non il potere di giudicarla. Tu ti trovi a vivere, ringrazia e tira dritto. Adesso la vita è vita se è vivibile. Finora l'uomo era condannato a vivere, adesso con l'attribuzione del diritto di rifiutare la vita si libera della condanna e guadagna in libertà.

Prima la vita era avvolta in un alone sacro che la rendeva intoccabile, adesso quell'alone svanisce e l'uomo resta scoperto. Possiamo guardarlo. È meno grandioso di ieri, meno divino, ma più libero, e in definitiva più umano. —

sconto  
**50%\***

**SULLE MIGLIORI SOLUZIONI ACUSTICHE!**



**L'udito è una cosa seria, non sentire è un problema da non sottovalutare!**  
**Approfitta dell'eccezionale sconto del 50%, valido fino al 31 dicembre 2023, sulle migliori soluzioni acustiche. È il momento giusto per cambiare la tua vita.**

**Scopri subito il Centro Acustico più vicino a te!**

Inquadra il QR Code



Numero Verde

**800 189754**

Inquadra il QR Code e scrivici su WhatsApp



**AudioNova**  
Udito nuovo, vita nuova.

\*Sconto del 50% su tutti i prodotti AudioNova di categoria 5 e 6 (ossia quelli più tecnologicamente evoluti della nostra gamma), fino al 31 dicembre 2023, non cumulabile con altre promozioni in corso. Per maggiori informazioni e condizioni rivolgersi al centro acustico o chiamare al numero verde. Offerta valida fino al 31 dicembre 2023.



## Il giallo di Trieste



OMICIDIO O SUICIDIO?

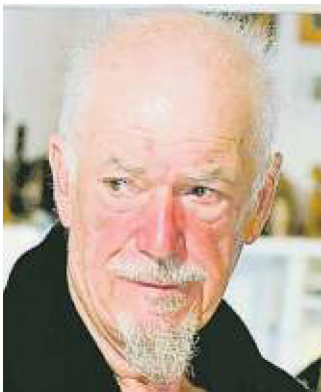
# La morte di Liliana due anni di misteri: si indaga ancora Lo sfogo del marito

Il cadavere sarà riesumato per avere risposte sulla data del decesso e sull'ipotesi del congelamento? Finora nessuna richiesta in Procura

Laura Tonerò

Due anni di misteri, di ipotesi, di indagini che ancora non restituiscono la verità sulla morte di Liliana Resinovich. Le ultime immagini della 63enne, da viva, erano state fornite dalle telecamere della Scuola di Polizia di San Giovanni, mentre poco prima delle 8.30 del 14 dicembre 2021 procedeva spedita lungo via Damiano Chiesa. Poi il buio. Fino al 5 gennaio dello scorso anno, quando venne trovata cadavere nel parco di San Giovanni. Quel giorno pioveva. Intorno alle 16.10 personale dei Vigili del fuoco aveva scorto il corpo, infilato in due sacchi neri, con due sacchetti di nylon sistemati sulla testa e tenuti saldi da un cordino.

Liliana era adagiata «a terra, dietro ad una rete a maglie che di fatto delimita solo parzialmente una piccola area tra la vegetazione», si legge nella relazione di servizio redatta dalla Polizia che con la Squadra mobile ha condotto le indagini, coordinate dal sostituto procuratore Maddalena Chergia. Un punto di quel parco, quindi, diverso da quello diventato simbolo del ritrovamento di Liliana e delimitato per mesi dai nastri dei Vigili del fuoco. Da quel momento, negli atti della prima parte dell'indagine, che ad oggi non vede nessun iscritto sul registro degli indagati, il termine «scomparsa» lascia il passo a quello di «suicidio presunto». La vita di Liliana e quella del marito Sebastiano Visintin vengono scandagliate. Le figure coinvolte a vario titolo in questo triste caso di cronaca – senza alcun dubbio il più seguito dai triestini negli ultimi decenni – hanno dato vita a uno «spettacolo», fatto di



SEBASTIANO VISINTIN  
IL MARITO DI LILIANA RESINOVICH  
IN ALTO, UNA FOTO DI LILLY

«Sono stato trattato come un assassino e mio figlio come un complice, senza alcun rispetto per il mio dolore»

scambi di accuse, comparsate televisive, al quale in molti si sarebbero volentieri sottratti, per prima la stessa Liliana: «Sono stato trattato da molti come un assassino, e mio figlio come mio complice – così ieri Visintin –. Ho perso amici e clienti, che mi hanno invitato a non presentarmi più nel loro negozio, e nessuno ha rispettato il mio dolore». Nel febbraio scorso la Procura di Trieste, convinta dalle indagini che si tratti di un suicidio, aveva chiesto di archiviare il caso. Il 3 giugno scorso, il gip Luigi Dainotti, disponendo l'iscrizione a carico di ignoti per il reato di omicidio volontario e non più il sequestro di persona, aveva deciso invece di non chiudere il caso, indicando 25 punti da approfondire e fissando il termine – indicativo vista

la complessità degli accertamenti – di sei mesi per lo svolgimento delle indagini.

A questo punto, è evidente sia già stata concessa una proroga. Molte aspettative sono riposte nella super perizia medico-legale che la Procura ha affidato all'antropologa forense Cristina Cattaneo, nella speranza riesca a dare una risposta certa quantomeno sulla data del decesso.

Una decina di giorni fa l'ex capo dei Ris Luciano Garofalo, consulente del marito di Liliana, aveva anticipato la decisione della Cattaneo di chiedere la riesumazione del cadavere. A ieri, la richiesta non era ancora pervenuta alla Procura, ma è possibile venga formulata a breve. Un nuovo esame autoptico sul corpo dovrebbe servire a stimare la data della morte, attraverso il prelievo del midollo osseo e una valutazione quindi della cellularità. Un tentativo estremo, visto che sono passati due anni dalla morte, per non lasciare nulla di intentato. Per valutare invece se il corpo sia stato sottoposto a processi di congelamento, verranno effettuati – come suggerito dai medici legali Vittorio Fineschi e Stefano D'Errico, i professionisti ai quali il fratello e la nipote di Liliana hanno affidato la perizia medico legale utile a presentare opposizione alla richiesta di archiviazione fatta dalla Procura – degli accertamenti di immunostochimica, attraverso delle reazioni anticorpali su alcuni prelievi che erano già stati effettuati dal medico legale Fulvio Costantinides. «Dopo la riesumazione e gli ultimi accertamenti – conclude Visintin – mi aspetto la verità e il nulla osta per cremare il corpo di mia moglie». —

FVG.



TOTALMENTE



## Il report

ASVIS

Franco Vergnano

Si potrebbe dire che è un'Italia sempre più "balcanizzata" quella che emerge dal rapporto Asvis (Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile) presentato ieri a Roma nella sede del Cnel e al quale è intervenuto tra gli altri lo stesso presidente, Renato Brunetta.

Il Belpaese marcia a diverse velocità, con un aumento delle disuguaglianze territoriali. Nel complesso la situazione non è rosea. Il documento mette in evidenza le cattive performance di quasi tutti i territori rispetto agli obiettivi di sviluppo sostenibile. Tra il 2010 e il 2022 gran parte delle regioni italiane non hanno fatto passi avanti soddisfacenti rispetto ai 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable development goals) dell'Agenda 2030 dell'Onu: solo per due settori, salute e economia circolare, si registra un miglioramento generalizzato, mentre peggiorano le condizioni di quasi tutte le aree geografiche per 4 obiettivi (qualità degli ecosistemi terrestri, risorse idriche, istituzioni e povertà), a fronte di una sostanziale stabilità per gli altri. «Nel 2023 – spiega Giorgio Santini, ex sindacalista Cisl e membro dell'Asvis – dei 17 indicatori presi in considerazione a livello internazionale, siamo messi male in 8 categorie. Ogni anno facciamo questo confronto per verificare se l'Italia è allineata o meno nel raggiungimento degli obiettivi. Di più non vorrei sbilanciarmi e preferirei lasciar parlare gli indici».

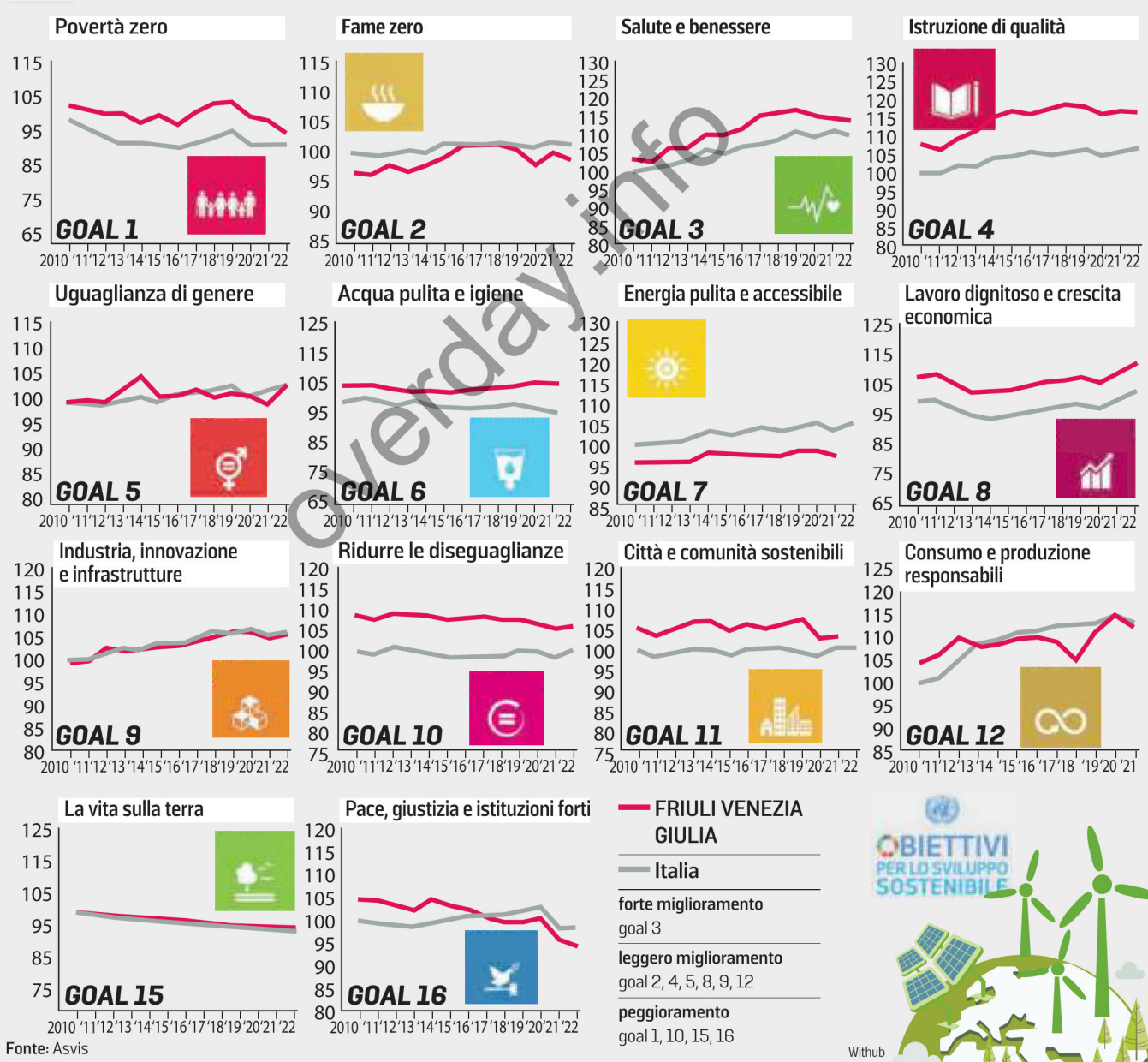
Seguendo le indicazioni di Santini, vediamo di riuscire a mettere in fila e leggere in modo corretto i principali numeri, pescando tra la valanga di quelli contenuti nel rapporto. Con un'ulteriore avvertenza per gli appassionati delle "classifiche": i vari indicatori sono "compositi", nel senso che, a loro volta, sintetizzano gli indicatori statistici di base.

Mavediamo la "pagella" della nostra regione. Nel Friuli Venezia Giulia si registrano forti miglioramenti solamente per la salute (Goal 3), dove si riduce la mortalità infantile (-0,9 deceduti ogni mille nati tra il 2010 e il 2020) e la quota di persone che non praticano atti-

La nuova edizione dell'analisi mirata a verificare in che misura le regioni si stanno avvicinando agli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu. In forte miglioramento solo uno dei 17 indicatori

## Sviluppo sostenibile Il Fvg promosso in salute ma preoccupa la povertà

### L'ANDAMENTO DEI GOAL DELL'AGENDA 2030 IN FRIULI VENEZIA GIULIA TRA IL 2010 E IL 2022



vità fisica (-7,9 punti percentuali). In «leggero miglioramento» altri indicatori. Bene l'agroalimentare, dove diminuiscono i fertilizzanti usati nei campi (-31,7% tra il 2010 e il 2021) e aumenta la quota di agricoltura biologica (+7,9 punti percentuali tra il 2010 e il 2021); come pure l'istruzione che vede crescere la quota di laureati tra i 30 e i 34 anni (+9,6 punti percentuali). Nel cosiddetto gender gap, ossia la parità di genere, aumentano le donne elette nel Consiglio regionale (+9,2 punti percentuali tra il 2012 e il 2022), ma cresce anche il part-time involontario femminile (+2,1). Sul versante del lavoro e della crescita economica si riducono morti e infortuni gravi in fabbrica (-3,6 casi ogni 10mila occupati tra il 2010 e il 2021), ma cresce nel complesso il part-time (+2,5 punti percentuali). In Friuli Venezia Giulia peggiorano invece la povertà - quella assoluta sale a livello di ripartizione Nord-Est - e le disuguaglianze.

A livello disaggregato Udine è l'unico territorio a presentare un item (l'energia) con valori molto inferiori alla media nazionale, eccelle però in acqua e lavoro (con "voti" molto superiori alla media dell'Italia) e con buone performance sopra la media in tre goal: salute, istruzione e disuguaglianza. Le aree nelle quali nessun Goal presenta valori molto inferiori alla media nazionale sono invece le altre tre province. Gorizia ha indici sopra la media per istruzione e lavoro, ma "voti" inferiori in altri indicatori: salute, acqua, imprese, innovazione e infrastrutture, istituzioni. Trieste risulta superstar con valori molto superiori a quelli dell'Italia per istruzione, lavoro, imprese, innovazione e infrastrutture. Stesso discorso per disuguaglianza e città sostenibile, mentre per energia, economia circolare e istituzioni i dati risultano inferiori alla media nazionale. Pordenone eccelle per acqua e lavoro e presenta valori sopra la media nazionale in cinque indici: salute, istruzione, parità di genere, disuguaglianze ed economia circolare. Inferiori alla media invece le "pagelle" per energia, imprese, innovazione e infrastrutture.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IL CONVEGNO DI CONFCOMMERCIO

## Ecco come si documenta il 77% degli imprenditori

Lucia Aviani / UDINE

Arriva dai numeri la più immediata ed eloquente fotografia dell'evoluzione del "sistema comunicazione e informazione" nell'era digitale: il 77% degli imprenditori – secondo dati raccolti e divulgati da Confcommercio Imprese per l'Italia – si documenta tramite i social, il 62,3% su internet (a fronte, per dare un termine di paragone, di uno sparuto 7%

di affezionati alla radio). I canali privilegiati sono WhatsApp e Facebook, per palesi logiche di celerità, per quanto i social siano considerati dalla categoria citata fonte non attendibile: e infatti negli ultimi anni «la disinformazione in Italia è aumentata del 500%», si è evidenziato ieri nel convegno "Comunicazione politica e lobby nell'era digitale" promosso dalla Confcommercio di Udine e introdotto dal presidente

di Confcommercio Fvg Giovanni Da Pozzo. A Sergio De Luca, direttore comunicazione e immagine di Confcommercio, il compito di sintetizzare gli sviluppi degli ultimi 20 anni e illustrare le strategie adottate dalla stessa Confcommercio per adeguarsi al cambiamento. Sull'autorevolezza dell'informazione, alias sulla fondatezza delle notizie diffuse, ha posto poi l'accento il direttore dei giornali del gruppo Nord Est



L'intervento del direttore dei giornali Nem, Luca Ubaldeschi. FOTO PETRUSSI

Multimedia Luca Ubaldeschi, convinto che il ruolo dei giornali, nell'incessante bombardamento social, sia «oggi ancor più importante che in passato». «Il fattore velocità – ha esordito – ha rivoluzionato il

mondo dell'informazione, rompendo gli schemi e imponendo un radicale cambio di approccio. Insensato demonizzare i social – si andrebbe incontro a una sconfitta certa, posto che mediamente trascor-

riamo 6 ore e mezza al giorno collegati a internet, di cui 2 e mezza dedicate proprio ai social –, auspicabile invece che i giornali mettano la propria capacità di diffondere notizie diversificate e controllate al servizio di tutte le piattaforme. Nel fiume di dati che ci travolge i quotidiani segnano la differenza tra vedere e guardare, vale a dire tra superficialità e approfondimento e dunque, a catena, consapevolezza».

Concetti, questi, ribaditi da Andrea Albanese, Social Media Marketing Manager & Digital Communication Advisor: «Impossibile – ha detto – capire a fondo qualcosa attraverso i social: per farlo sono indispensabili i giornali. I primi hanno sovrastato editoria e tg».



# Il futuro? È questione di prospettiva

Sono i bisogni, le fragilità e i progetti di vita che devono guidare le nostre scelte di risparmio e investimento, ricordandoci, ogni giorno, di mantenere lo sguardo orientato al lungo termine

► Quest'ultimo triennio è storicamente particolare e un po' difficile da decifrare per gli sviluppi. Quando gli elementi si accavallano e creano disorientamento, la cosa più utile è spegnere il rumore di fondo e tornare all'essenziale che, in tema di risparmi, significa comprendere a cosa serve il denaro che con tanta fatica siamo riusciti a sottrarre al consumo. I risparmi hanno una funzione ben precisa, servono a rispondere a tre tematiche con cui le famiglie si dovranno prima o poi confrontare, ovvero fragilità, bisogni e progetti di vita.

Le fragilità sono quegli imprevisti che, se accadono, possono scompaginare i piani di una famiglia, soprattutto se monoreddito e con minori a carico.

I progetti sono quei sogni che danno colore alla vita, come una seconda casa o un viaggio importante, ma, se non si realizzano, non modificano il corso di una vita.

I bisogni, infine, sono quegli appuntamenti che possono avere un forte impatto sulla vita delle persone se ci si fa cogliere impreparati. Qualche dato può aiutare a definirli: il numero medio di figli per donna è 1,2, quando il tasso di pareggio, invece, è 2,1 (fonte: Istat, 2022), è chiaro che questo trend avrà ripercussioni sul welfare pubblico, soprattutto in un Paese come il nostro dove il numero degli ultracentenari, negli ultimi 20 anni, è triplicato (fonte: Istat, Indicatori Demografici anno 2022) e, già oggi, il 35% circa delle famiglie italiane si sta prendendo cura di un familiare non autosufficiente (fonte: Istat). Un discorso a parte va fatto sui nostri giovani. Secondo uno studio della Fondazione Bruno Visentini (Rapporto 2017 su "Il Divario generazionale tra conflitti e solidarietà. Generazioni al confronto"), se nel 2020 un giovane di 20 anni impiegava 18 anni per diventare completamente indipendente, nel 2030 ne impiegherà addirittura

28, smetterà quindi di pesare finanziariamente sulla famiglia a 48 anni. Ma non sono solo i giovani a incontrare delle difficoltà. Prendiamo l'universo dei 55-64enni, quelli definiti in età pre-pensionistica. Ebbene, appena il 55% di questa fascia di età in Italia risulta occupata (fonte: Eurostat - febbraio 2023). Per far fronte a un eventuale sospensione dal mondo del lavoro occorrerà ricorrere ai propri risparmi. Altro dato. Dal Rapporto "Le tendenze di medio-lungo periodo del sistema pensionistico e socio-sanitario" pubblicato a giugno 2023 dal Ministero di Economia e Finanza si legge "un lavoratore dipendente del settore privato, che nel 2010 avrebbe ottenuto una pensione pari al 73,6% dell'ultima retribuzione, nel 2070 vedrà ridotta tale percentuale al 58,6%, a parità di requisiti contributivi". Non va meglio per un lavoratore autonomo, "il tasso di sostituzione subisce una contrazione di circa 24,8 punti percentuali,

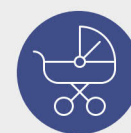
passando dal 72,1% del 2010 al 54,9% del 2020 per chiudere poi 47,3% del 2070". Guardando al sistema sanitario, già nel 2019, in epoca pre-Covid, quasi 1 italiano su 2 ha pagato di tasca propria una prestazione sanitaria, senza neanche provare a prenotarla attraverso il SSN (fonte: IX Rapporto RBM-CENSIS). Sono questi i numeri su cui deve rimanere focalizzata la nostra attenzione, avendo ben chiaro che la nostra tendenza a guardare alla vita in maniera statica è fuorviante, perché il suo sviluppo è dinamico, non è una proiezione della condizione dell'oggi su domani.

E allora cosa fare? Occorre affidarsi a una guida che faccia da contrappeso all'emozione che insorge in questi momenti di forte incertezza. Questa guida possono essere i Family Banker di Banca Mediolanum, professionisti competenti e cointeressati al benessere finanziario delle persone di cui si occupano.

## Trend demografico

La longevità è una buona notizia se ci siamo preparati a gestirla

Negli ultimi 20 anni il numero degli ultracentenari è triplicato in Italia (fonte: Istat, Indicatori Demografici anno 2022). Una buona notizia certo, ma contestualmente il tasso di natalità è in calo. Il numero medio di figli per donna è 1,2, quando il tasso che ci può garantire un pareggio tra nascite e decessi si attesta a 2,1 (fonte: Istat, 2022). È chiaro che questo trend avrà ripercussioni sul welfare pubblico. Diventa fondamentale, quindi, prestare la massima attenzione alle dinamiche del cambiamento che questo trend demografico comporta. Occorre cogliere non solo il fenomeno, ma comprendere anche le implicazioni che avrà sulla vita delle persone. Stiamo passando dall'epoca della vecchiaia a quella della longevità, un fenomeno con accezioni positive o parzialmente tali. Tutto dipende se ci si è preparati o meno a questo fenomeno.



**1,2 è il numero medio di figli per donna, mentre il tasso di pareggio si colloca a 2,1**



**Negli ultimi 20 anni, il numero degli ultracentenari si è triplicato, in Italia**

## Bisogni

La vita è dinamica, con scadenze che vanno previste



### Assistenza agli anziani

Con l'allungamento medio della vita, bisognerà prevedere un'assistenza socio-sanitaria per i genitori. Già oggi il 35% circa delle famiglie si sta prendendo cura di un familiare non autosufficiente (fonte: Istat).



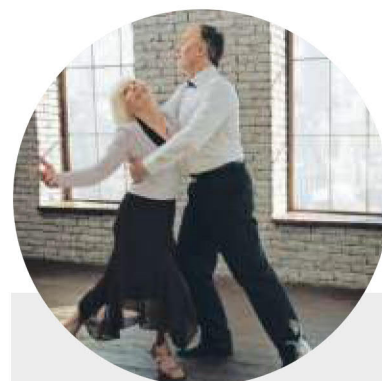
### Mantenimento dei figli

Secondo uno studio della Fondazione Bruno Visentini un giovane che comincerà a lavorare nel 2030 diventerà totalmente indipendente dal punto di vista economico a 48 anni, pesando quindi sulla famiglia d'origine.



### Inattività in età pre-pensionistica

Solo il 55% dei 55-64enni, quelli definiti in età pre-pensionistica, risulta occupata (fonte: Eurostat - febbraio 2023). Per far fronte a eventuali periodi di inattività occorrerà attingere ai propri risparmi.



### Mantenimento del tenore di vita

Secondo "Le tendenze di medio-lungo periodo del sistema pensionistico e socio-sanitario" del MEF per lavoratore autonomo, il tasso di sostituzione tra reddito e pensione si è attestato al 54,9% nel 2020.



### Prestazioni sanitarie

Già nel 2019, in epoca pre-Covid, quasi 1 italiano su 2 ha pagato di tasca propria una prestazione sanitaria, senza neanche provare a prenotarla attraverso il SSN (fonte: IX Rapporto RBM-CENSIS).

Seguici su:

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

Il presente annuncio è un messaggio pubblicitario con finalità promozionale e non costituisce offerta o sollecitazione all'investimento né consulenza finanziaria o raccomandazione d'investimento. Prima di sottoscrivere un prodotto si raccomanda di leggere la documentazione informativa disponibile su [bancamediolanum.it](http://bancamediolanum.it), sui siti delle rispettive Società Emittenti e presso i Family Banker per comprendere le caratteristiche, i rischi e i costi.



# ECONOMIA

L'ANALISI DELL'IREs FVG

## Occupazione, persi 4.700 posti in nove mesi Inattivi in aumento

La frenata dell'economia ha determinato un calo dello 0,9%  
In regione più 4.300 le persone non disponibili al lavoro

Maura Delle Case / UDINE

Il Friuli Venezia Giulia nei primi nove mesi dell'anno perde 4.700 lavoratori rispetto allo stesso periodo del 2022, registrando una contrazione dello 0,9% che porta la media degli occupati tra gennaio e settembre a 518.700 unità. Flettono in modo significativo anche le persone in cerca di occupazione, mentre crescono gli inattivi. A fare il punto sul mercato del lavoro è il ricercatore dell'Ires Fvg, Alessandro Russo, che allo scopo ha rielaborato gli ultimi dati Istat.

La flessione rilevata è figlia di una fase di rallentamento tendenziale dell'occupazione, iniziata a fine 2022 e proseguita nei primi due semestri del 2023 per poi invertire timidamente di segno nel terzo trimestre di quest'anno (+0,2% sullo stesso periodo 2022). A pesare è in particolare la frenata dell'economia, certificata dagli ultimi dati sull'export, che incide in particolare in alcuni settori della manifattura. Inoltre, specie in alcune posizioni, le aziende faticano a rispondere ai bisogni occupazionali. Insomma, vorrebbero assumere ma non trovano persone.

Tornando ai dati elaborati da Ires, la diminuzione del 2023 ha riguardato in egual misura sia la componente maschile (-1,2%), sia quella fem-

### LA MAPPA

Valori in migliaia

Gli occupati per trimestre, FVG gen-set 2022-2023

	2022	2023	Var. ass	Var. %
1 trim.	516,3	514,7	↓ -1,6	↓ -0,3
2 trim.	537,4	524,1	↓ -13,3	↓ -2,5
3 trim.	516,3	517,3	↑ 1,0	↑ 0,2
Media 1-3 trim.	523,3	518,7	↓ -4,7	↓ -0,9

Gli occupati per sesso, FVG gen-set 2022-2023

	2022	2023	Var. ass	Var. %
Maschi	290,9	287,4	↓ -3,6	↓ -1,2
Femmine	232,4	231,3	↓ -1,1	↓ -0,5
TOTALE	523,3	518,7	↓ -4,7	↓ -0,9

Gli occupati per settore, FVG gen-set 2022-2023

	2022	2023	Var. ass	Var. %
Dipendenti	425,2	418,4	↓ -6,9	↓ -1,6
Indipendenti	98,1	100,3	↑ 2,2	↑ 2,2
TOTALE	523,3	518,7	↓ -4,7	↓ -0,9

Gli occupati per trimestre, FVG gen-set 2022-2023

	2022	2023	Var. ass	Var. %
Agricoltura, silvicoltura e pesca	14,8	15,3	↑ 0,5	↑ 3,2
Industria	131,3	124,2	↓ -7,1	↓ -5,4
Costruzioni	32,0	32,1	↑ 0,1	↑ 0,4
Commercio, alberghi e ristoranti	98,2	93,9	↓ -4,3	↓ -4,4
Altre attività dei servizi	247,1	253,2	↑ 6,1	↑ 2,5
TOTALE	523,3	518,7	↓ -4,6	↓ -0,9

Fonte: elaborazioni IRES FVG su dati Istat

WITHUB

minile (-0,5%). La variazione negativa si è concentrata nell'ambito dell'occupazione dipendente (-6.900 unità, pari a -1,6%) e a livello di settori nell'ambito dell'industria (-7.100 unità, -5,4%). Stabili invece le costruzioni (+100 occupati, pari al +0,4%), mentre il risultato negativo di una fetta del terziario composta da commercio, alberghi e ristoranti (-4.300 unità, -4,4%) è stata compensata dalla variazione positiva dei servizi (+6.100 unità, +2,5%).

Nel terzo trimestre dell'anno il tasso di occupazione regionale nella fascia di età compresa tra 15 e 64 anni si è attestato al 68,3% (75% per i maschi contro il 61,4% delle femmine). «Un valore piuttosto elevato - evidenzia Russo - che tuttavia è il più basso del Nord Est, nelle altre tre regioni supera infatti il 70%». Come detto, nei primi nove mesi dell'anno flettono anche le persone in cerca di occupazione, 1.800 in meno rispetto allo stesso periodo 2022, e aumentano gli inattivi, 1.100 unità in più,

**Specie in alcune posizioni, le aziende faticano a soddisfare i bisogni occupazionali**

**Il ricercatore Russo: il tasso di impiego pari al 68,3% è il più basso del Nord Est**

+4.300 se si va a guardare la componente di coloro che non cercano e non sono disponibili, perché già pensionati, oppure studenti o invalidi.

Leggermente positiva tra gennaio e settembre è stata invece la dinamica delle aperture di partite Iva: 6.739 in Fvg, +0,8% sullo stesso periodo dell'anno scorso, pari a +54 aperture in valore assoluto, una dinamica determinata dagli incrementi registrati nelle province di Pordenone (+4,4%) e Udine (+3,3%), che hanno compensato le flessioni di Gorizia (-5,8%) e Trieste (-4,2%). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

f AUGURI **360** TOTALMENTE FVG. FVG  
banca360fvg.it in



I quindici partecipanti all'Academy

TERZA EDIZIONE DI MANAGEMENT FOR STEEL

## Siderurgia, il Gruppo Pittini collabora con altri big nella formazione dei quadri

OSOPPO

Si è conclusa la terza edizione di Management for Steel, l'Academy Siderurgica fondata nel 2019 dai gruppi Asonext, Duferco, Feralpi e Pittini con l'obiettivo di formare figure sempre più competenti e specializzate. Un percorso dedicato alla crescita di alcuni collaboratori interni delle quattro società, alle quali quest'anno si è aggiunta Ori Martin, che ha coinvolto 15 persone, 4 delle quali a libro paga del gruppo Pittini.

Obiettivo dell'iniziativa, che ha sancito ancora una volta la collaborazione virtuosa tra alcuni dei principali protagonisti della siderurgia nazionale, è quello di fornire ai partecipanti conoscenze trasversali, favorendo al tempo stesso la creazione di un network in ambito siderurgico, dando una risposta d'insieme per supportare la competitività in un panorama industriale in continua evoluzione e sempre più globalizzato come quello dell'acciaio.

Il piano di formazione, sviluppato in collaborazione con Officina Pittini per la Formazione e Isfor For-

mazione e Ricerca, ha avuto una durata di dodici mesi e ha visto i partecipanti impegnati in lezioni a Brescia e Verona. Particolare attenzione è stata dedicata allo sviluppo delle soft skills, considerate un elemento chiave nella crescita professionale individuale e nella competitività aziendale. Quest'anno è stato inoltre introdotto uno specifico modulo dedicato al public speaking, aspetto sottolineato anche da Gianmarco Beltrami, Marketing & Communication Director di Dallara Group, azienda costruttrice di auto da competizione in provincia di Parma che nei giorni scorsi ha ospitato la cerimonia di chiusura di Management for Steel. La giornata si è conclusa con una visita alla Dallara Academy e alla rampa espositiva, dove sono esposte le auto che hanno segnato la storia dell'ingegnere Dallara e della Dallara Automobili. I partecipanti inoltre hanno avuto l'opportunità di cimentarsi in una corsa virtuale, provando i simulatori di guida del laboratorio didattico. —

MAURA DELLE CASE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IERI IL VIA LIBERA DEL CDA

## Aspi approva l'alleanza con Rizzani De Eccher

PORDENONE

Via libera all'alleanza tra Autostrade per l'Italia e Rizzani De Eccher. Il semaforo verde è arrivato ieri dal consiglio di amministrazione di Aspi che ha votato a favore del progetto di partnership industriale con il gruppo friulano di costruzioni. L'operazione può ora entrare nel vivo: stando a quanto si è potuto apprendere passerà dalla costituzione di un consorzio, partecipato

al 49% da Rizzani De Eccher e al 51% da Amplia Infrastructures (società di Aspi), al quale Autostrade per l'Italia affiderà direttamente i cantieri lungo la rete autostradale. La società autostradale potrà così gestire i lavori in house sulla propria rete, mentre Rizzani De Eccher si garantirà nell'immediato entrate utili a ridurre l'esposizione nei confronti delle banche e dei fornitori. —

M.D.C.

MICHELE  
**ZANOLLA**  
SENIOR PRIVATE BANKER  
AMBASSADOR FINECOBANK  
+39 335 5949046  
michele.zanolla@pfafineco.it  
michelezanolla.seniorprivatebanker.it

**SKY ENERGY**  
*Auguri scintillanti!*  
NATALE 2023  
WWW.SKY-ENERGY.IT



HI TECH

# La crescita delle imprese digitali «Più integrate con l'industria»

Presentato il report annuale del distretto Ditedi del Friuli Venezia Giulia  
Siagri: «Senza innovazione non andremo verso un mondo più sostenibile»

Riccardo De Toma / UDINE

È un "ecosistema" in salute, quello delle imprese digitali in Friuli Venezia Giulia. A dirlo non tanto il numero di imprese attive nel settore, stabilizzatosi poco al di sotto delle 3mila unità locali, ma soprattutto la crescita degli occupati, aumentati del 9% tra il 2018 e il 2022, e delle relazioni con i big player internazionali dell'Ict. È quanto emerge dal report annuale realizza-

to da Ditedi, il Distretto delle tecnologie digitali Fvg, presentato ieri sera a Tavagnacco.

Frutto del lavoro di ricerca dei docenti Maria Chiavesio, Raffaella Tabacco, Guido Bortoluzzi (coinvolti entrambi gli atenei regionali) e della collaborazione di Leyla Vesnic, il report parte con un'analisi della consistenza numerica del cluster, che a inizio 2023 contava 2.926 unità attive e 11.477 addetti, quasi un mi-



La presentazione del distretto digitale ieri a Tavagnacco (foto Petrussi)

gliaio in più rispetto al 2018. Ma l'obiettivo è anche quello di misurare il "polso" dell'integrazione tra imprese Ict e il manifatturiero, la capacità del digitale di «dare vita a configurazioni organizzative e modelli di business innovativi». Questo il tema chiave anche secondo Roberto Siagri, presidente della cabina di regia di Ip4Fvg, il distretto regionale dell'innovazione digitale. «Non ha più senso – ha dichiarato Siagri – parlare del digitale come filiera a parte: l'innovazione richiede lo sviluppo di un ecosistema dell'innovazione digitale, nella consapevolezza che senza innovazione non riusciremo mai ad andare verso un mondo più sostenibile».

Se uno dei colli di bottiglia per la crescita è rappresentato dalla carenza di manodopera, come conferma il direttore del Ditedi Francesco Contin, il rapporto affronta anche altri aspetti sia quantitativi che qualitativi, dall'analisi della forma giu-

ridica delle imprese del settore, che evidenzia una crescita delle società di capitale (ormai il 47,4% del totale a scapito delle società di persone, solo il 15,8%), fino ai progressi in termini di merito creditizio.

È soprattutto con le interviste a imprenditori e manager (Retelit, Simtech, Plus, Tecnest, Effedi Automation, Emc Gems, R-Tree, Easting Electronics, Tre.digital, Dave Embedded Systems, Real Comm, Cleverynext, Eurotech) che il report cerca di mettere a fuoco l'impatto del digitale sui modelli di business e sulla trasformazione competitiva. Dalle risposte emerge «una significativa presenza di collaborazione sotto forma di partnership, con alta intensità della collaborazione ma limitata integrazione dei modelli di business, e alcuni tentativi di integrazione modulare, con bassa intensità della collaborazione, ma alta integrazione dei modelli di business». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I GIOVEDÌ DELL'ECONOMIA

IL PERCORSO

# L'euro elettronico in arrivo nel 2028

La Bce dopo lo studio preliminare avvia la fase preparatoria di una sua moneta digitale: sarà sovrana e garantita

MARCO CATTIVELLO

Il dibattito sull'euro digitale sta diventando assai attuale, ma non sempre ne comprendiamo i contenuti e le implicazioni. Cerchiamo, quindi, di farci qualche idea. A ottobre 2023 la Banca centrale europea (Bce) ha concluso lo studio preliminare sull'euro digitale e ha deciso di avviare una fase preparatoria che dovrebbe portare alla sua introduzione attorno al 2028.

Ci si potrebbe chiedere il perché di tutto questo sforzo dal momento che adoperiamo già una versione digitale dell'euro, ad esempio quando utilizziamo i depositi sul conto corrente per effettuare un bonifico o un acquisto con carta di credito oppure attraverso lo smartphone.

Con un salto a ritroso, è necessario conoscere, brevemente, come la moneta è cambiata nel corso del tempo. In origine era una merce dotata di un proprio valore di mercato (ad esempio le monete d'oro) che si è poi evoluta in una moneta rappresentativa, costituita principalmente da banconote prive di valore intrinseco, ma ancora convertibili in una certa quantità d'oro o argento.

COME SI È ARRIVATI AI BITCOIN

Si è poi passati alla moneta fiduciaria, non più sostituibile con una quantità fissa di oro, ma accettata per l'acquisto di beni e servizi grazie alla fiducia nelle banche centrali e nella loro capacità di mantenerne stabile il valore. Oggi, lo sappiamo, la moneta può essere anche

### LA PAROLA

#### Digital Currency

La Bce non è l'unica ad avere intrapreso questa strada; al momento, infatti, ci sono oltre 100 Paesi che stanno studiando l'introduzione di "valute digitali della banca centrale" (Cbcd – Central Bank Digital Currency) che sicuramente, entro qualche anno, modificheranno il panorama finanziario al quale eravamo abituati.

digitale ed esistere indipendentemente da un supporto fisico. Tra gli sviluppi più recenti vi sono poi le valute digitali decentralizzate o criptovalute (come il Bitcoin) che è però improprio chiamare



La presidente della Bce Christine Lagarde

valute dal momento che non assolvono le tre tipiche funzioni della moneta: mezzo di scambio affidabile, riserva di valore e unità di conto. Le criptovalute, infatti, non sono emesse da alcun operatore e non vi è alcuna garanzia che ne assicuri il valore nel tempo.

Il progressivo aumento dell'utilizzo di strumenti di pagamento digitali a scapito del contante e l'emergere di "monete" digitali private esterne al sistema bancario e prive di un controllo (crip-

tovalute o monete create da varie aziende commerciali), hanno preoccupato la Bce per le possibili ricadute sulla sovranità e stabilità finanziaria dell'Area euro e l'hanno, quindi, spinto ad avviare il progetto per l'euro digitale.

AFFIANCAMENTO AL CONTANTE

L'obiettivo principale è quello di avere una moneta sovrana elettronica che si affianchi al contante e che coniughi la praticità degli attuali mezzi di pagamento ai

benefici di una moneta garantita dalla Bce. Essa fornirebbe ai cittadini gli stessi servizi delle banconote cartacee (senza sostituirle) e sarebbe quindi uno strumento di pagamento sicuro, accettato da tutti e, proprio come il contante, privo di costi o commissioni.

Se questo che abbiamo delineato è l'obiettivo, la realizzazione pratica richiederà ancora del tempo. Molti sono i temi tuttora da chiarire: la normativa di riferimento, la selezione delle infrastrutture digitali, le modalità di diffusione e distribuzione. C'è poi la necessità che l'euro digitale sia spendibile anche offline e che sia tutelato l'anonimato del suo utilizzatore proprio come per il contante cartaceo.

In base alle informazioni a oggi disponibili, gli utenti potrebbero accedere ai servizi in euro digitale tramite l'app e l'interfaccia online della propria banca oppure attraverso un'apposita applicazione fornita direttamente dalla Bce (il cosiddetto "wallet" o portafoglio digitale). Anche coloro che non dispongono di un conto bancario o di dispositivi digitali potrebbero pagare con euro digitali, ad esempio utilizzando una carta fornita da un organismo pubblico. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**PrimaCassa**  
CREDITO COOPERATIVO FVG

**SERVIZI BANCARI E ASSICURATIVI**

primacassafvg.it



IL RAPPORTO DELL'OCSE

# La pensione è un miraggio Per i giovani arriva a 71 anni

L'età più alta dopo la Danimarca per chi entra ora nel nostro mercato del lavoro  
Nel 2025 in Italia la spesa previdenziale in salita al 16,2% del Pil, top dell'area

Alessia Tagliacozzo / ROMA

L'accesso alla pensione sarà un miraggio per i giovani italiani mentre gli anziani attuali sono stati favoriti da regole per il ritiro vantaggiose: chi comincia a lavorare ora, certifica l'Ocse nel Report Pensions at a Glance, riuscirà a ritirarsi a 71 anni, l'età più alta nell'area dei paesi più sviluppati dopo la Danimarca per la quale si prevedono 74 anni. La stretta sulla previdenza con il collegamento dell'età pensionabile all'aspettativa di vita è anche la conseguenza di scelte che negli anni hanno favorito il pensionamento anticipato rispetto all'età di vecchiaia senza penalizzazioni.

GLI ASSEGNI

Ma gli italiani andando in pensione tardi e pagando la quota di contributi sulla retribuzione più alta tra i paesi Ocse (il 33% contro la media del 18,2%) potranno però contare in futuro su assegni più so-



Un giovane impiegato al lavoro

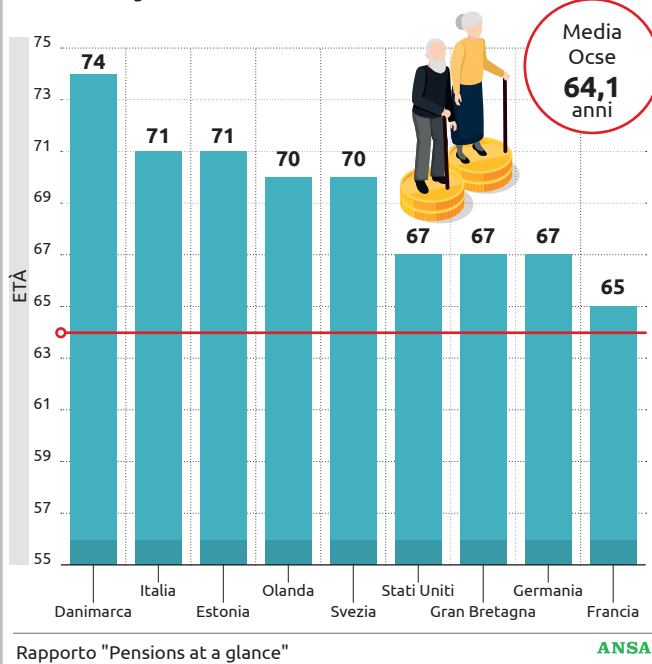
stanziati rispetto agli anziani degli altri Paesi. Per chi comincia a lavorare ora intorno ai 22 anni e si ritirerà a 71 anni si prevede che si abbia un importo della pensione rispetto allo stipendio al momento del ritiro di circa l'83% a fronte del 61% medio dell'Ocse. «Per chi en-

**La Penisola svetta anche per la quota di contributi: 33% contro la media del 18,2%**

tra ora nel mercato del lavoro - scrive l'Ocse - l'età pensionabile normale raggiungerebbe i 70 anni nei Paesi Bassi e Svezia, 71 anni in Estonia e Italia e anche 74 anni in Danimarca. Nel 2023, «l'età pensionabile legale in Italia è di 67 anni, in forte aumento dopo le riforme attuate durante la crisi finanziaria globale. Ma l'Italia garantisce ancora «un ampio accesso al pensionamento anti-

## Ocse, le aspettative pensionistiche

Dati riferiti ai giovani che entrano ora nel mercato del lavoro



pato, spesso senza una penalità». Sul livello della contribuzione al top tra i paesi Ocse l'organizzazione segnala che è vero che garantisce prestazioni più alte ma c'è il rischio di «danneggiare la competitività dell'economia e una riduzione dell'occupazione totale» con l'aumento del lavoro informale.

LA SPESA

In attesa che aumentino gli anni necessari all'accesso alla pensione, l'Italia arriverà nel 2025 ad avere una spesa per la pensione del 16,2% del Pil al top dell'area Ocse (9,3% in media). Secondo le previsioni dell'Ocse la spesa in percentua-

le del Pil in Italia salirà fino al 17,9% nel 2035 per poi ripiegare. Al momento il reddito medio delle persone di età superiore ai 65 anni in Italia «è leggermente superiore a quella della popolazione totale» (al 103%) mentre è in media inferiore del 12% rispetto alla popolazione complessiva nell'area Ocse (all'88%), afferma il rapporto.

La povertà relativa tra gli over 65 in Italia è al 10% mentre è in media al 14% nell'area Ocse. Al momento il tasso di occupazione nella fascia tra i 60 e i 64 anni in Italia pur essendo cresciuto in modo rilevante negli ultimi anni è al 41% a fronte del 54% nell'area Ocse.

# SI PA/RTE!

DAL FRIULI VENEZIA GIULIA A MILANO IN MENO DI UN'ORA



**Trieste  
Airport  
Friuli Venezia  
Giulia**

www.triesteairport.it

È il momento di volare dal Friuli Venezia Giulia a Milano Linate in modo semplice e conveniente con ITA Airways. Tutti i giorni, durante la settimana, due voli in partenza e in arrivo. Nel weekend parti dal Trieste Airport il sabato mattina e torni la domenica sera. **Io sono Friuli Venezia Giulia.**

I biglietti sono in vendita su [www.ita-airways.com](http://www.ita-airways.com), presso le agenzie di viaggio o chiamando il call center di ITA Airways.

**IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA**

www.turismo.fvg.it



IL MERCATO AZIONARIO DEL 13-12-2023

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitAl (Min€)
<b>3</b>						
3D Systems Corp	5,36	-0,65	5,38	5,44	43,94	-
<b>A</b>						
A2A	1.945	1,62	1.9115	1.954	53,35	6.042,43
Abbvie	142,6	-	142,2	142,2	5,86	-
Abitab r nc	5,4	-0,37	5,34	5,54	-4,08	144,77
Acia	13,33	1,68	13,05	13,33	1,12	2.801,15
Adnige	1,93	1,05	1,93	1,93	-5,93	376,93
Adidas	193,9	0,09	193,6	195	8,13	-
Ambie	577,6	-0,93	589	589,8	0,98	-
Advanced Micro Devic	126,62	-1,34	126,56	129,3	23,42	-
Aeffe	0,778	-	0,762	0,784	-37,14	83,08
Aeroporto di Bologna	8,24	-1,20	8,24	8,36	7,02	299,38
Ageas	40,3	-0,12	40,31	40,46	6,53	-
Ahold Kon	26,275	-	26,355	26,5	-13,15	-
Air France-Klm	12,222	-2,50	12,192	12,886	-11,78	-
Airbnb	130,74	0,88	132,16	132,16	18,32	-
Airbus Group	142,48	-0,14	142,58	143,16	8,62	-
Alerion Cleanpwr	24,95	2,04	24,55	25,35	-22,98	1.339,54
Algowatt	0,278	-0,18	0,273	0,279	-45,47	13,08
Alkeny	9,38	0,21	9,24	9,47	-16,33	52,18
Allianz	245,05	-	244,85	246,1	15,79	-
Alphabet Classe A	1.227	0,03	1.22,62	1.24,02	4,75	-
Alphabet Classe C	123,84	-0,15	123,84	124,98	5,59	-
Altria Group	38,24	-0,47	38,33	38,33	3,22	-
Amazon	136,94	1,03	135,52	138,4	15,36	-
American Airlines Group	12,76	-	12,808	13,094	17,09	-
Amgen	255,2	0,55	253,4	253,6	21,30	-
Amplifon	30,45	3,40	29,51	30,85	5,00	6.630,45
Anheuser-Busch	57,37	-2,02	57,53	57,75	12,25	-
Antares Holding	3,89	-0,71	3,884	3,948	4,44	1.288,22
Antares Vision	1,844	-34,38	1,844	2,385	-64,64	196,94
Apple	181,82	1,51	179,02	182,26	1,76	-
Applied Materials	144,4	-1,26	145,58	146,84	5,87	-
Aqualif	2,93	-2,33	2,875	2,975	-50,37	127,42
Ariston Holding	5,375	-2,27	5,375	5,56	-41,92	698,17
Ascopiave	2,265	0,67	2,26	2,285	-5,94	530,66
Asmi	685	0,18	685	673,7	7,18	-
Autostrade M.	16,35	-5,22	16,35	17,45	-51,79	75,54
Avio	7,74	0,39	7,61	7,82	-20,53	201,42
Axa	29,735	-0,88	29,65	30,09	10,52	-
Azimut H.	22,81	-0,57	22,86	22,94	8,45	3.267,67
<b>B</b>						
B&C Speakers	16,95	1,19	16,8	17,2	34,72	183,89
B. Cucinelli	82,35	2,81	80	83,35	15,47	5.462,51
B. Desio	3,72	-0,53	3,69	3,74	22,58	500,32
B. Generali	33,55	-0,71	33,48	33,79	4,46	3.936,70
B. Ifis	15,92	-0,87	15,89	16,16	21,26	888,62
B. Profilo	0,204	-0,49	0,204	0,205	3,90	138,56
B.Co Santander	3,8405	-1,08	3,868	3,869	39,47	63.036,92
B.F.	3,95	-1,00	3,95	3,98	3,76	744,48
B.P. Sondrio	5,575	-1,50	5,585	5,855	49,30	2.577,81
Banca Mediolanum	84,22	-0,40	0	8,46	7,82	6.274,59
Banca Sistema	1,212	-2,10	1,212	1,23	-18,77	-
Banco BPM	5,008	-1,61	4,984	5,082	53,85	7.779,81
Bank Of America	28,86	0,83	0	28,48	11,91	-
Basf	47,525	4,11	46,2	47,73	-2,78	-
BasicNet	4,55	0,55	4,55	4,65	-14,16	249,20
Bastogi	0,528	-	0,528	0,528	-14,44	65,17
Bayer	30,91	-2,31	30,78	31,36	-39,16	-
Bliva	84,28	0,31	84,24	84,24	21,25	26.809,36
Bieweiz	0,526	-	0,514	0,528	-28,69	5,88
Beghelli	0,246	-	0,2375	0,25	-13,93	48,96
Beiersdorf	136,65	-	135,15	135,15	11,87	-
BFF Bank	10,47	0,10	10,45	10,54	41,31	1.960,34
Bialetti	0,259	-1,89	0,258	0,259	-2,94	40,19
Biesse	11,26	-1,23	11,26	11,47	-10,79	313,13
Bioera	0,09	28,57	0,0775	0,09	-78,67	1,26
Biogen	234,2	-	0	235,6	3,09	-
Blackrock	701,2	0,17	706	706	13,43	-
Bmw	99,86	-1,29	100	101,16	-1,50	-
Bnp Paribas	60,25	-0,77	60,31	60,81	5,07	-
Boeing	230,7	-0,26	231	232,4	25,35	-
Borgosesia	0,702	-	0,7	0,702	-2,90	33,07
Bper Banca	3,326	-0,39	3,309	3,375	74,88	4.767,71
Brembo	10,62	-2,21	10,62	10,96	3,74	3.635,70
Brioschi	0,062	-0,32	0,0596	0,0622	-17,50	48,09
Bristol-Myers Squibb	47,05	0,53	46,8	46,8	1,60	-
Broadcom	1005,8	2,14	994,9	1016	10,20	-
Buzzi	27,32	0,29	27,24	27,7	51,00	5.239,26
<b>C</b>						
Cairo Comm.	1,696	0,36	1,682	1,698	14,07	227,79
Caleffi	0,968	-0,82	0	0,986	-2,19	15,37
Caltagirone	4,04	-	3,98	4,05	27,14	482,48
Caltagirone Ed.	1,01	-	0,984	1,01	4,45	124,93
Campari	10,085	-0,05	10,07	10,155	5,97	11.743,88
Carel Industries	22,05	-	0	22,5	-3,76	2.202,00
Caterpillar	242	-	243	243	7,21	-
Cellularline	2,32	-0,43	2,31	2,33	-21,34	51,01
Cembre	36,9	1,93	36,4	37,3	18,43	615,68
Cementir Hldg.	8,81	-0,11	8,81	8,92	42,81	1.398,07
Centrale Latte Italia	3	-1,32	2,96	3,06	3,68	42,39
Chevron	132,2	-	132,34	132,34	1,61	-
Chi	-	-	-	-	-	-
Cia	-	-	-	-	-	-
Cir	0,4205	-0,83	0,419	0,424	-2,97	471,11
Cisco Systems	45,475	-0,59	45,8	45,835	-6,66	-
Civilianavi Systems	4,06	0,50	4	4,06	14,74	124,11
Class	0,0594	-1,66	0,058	0,06	-28,47	16,45
CNH Industrial	10,05	-0,45	10,05	10,245	-32,24	13.775,58
Combase Global	130,4	0,80	124,12	131,62	57,04	-
Comer Industries	29,4	-1,01	29,3	29,8	-6,79	846,40
<b>Azioni</b>	<b>Prezzo Chiusura</b>	<b>Var% Prez c</b>	<b>Min. Anno</b>	<b>Max. Anno</b>	<b>Var% Anno</b>	<b>CapitAl (Min€)</b>
Commerzbank	10,895	0,65	10,84	10,84	1,28	-
Conati	0,272	-0,73	0,282	0,275	-34,97	9,93
Continental	72,66	0,69	73,12	74,14	0,57	-
Costco Wholesale	589,6	1,57	587,1	587,1	8,57	-
Credem	8,18	-0,49	8,18	8,29	23,56	2.818,99
Credit Agricole	12,61	-0,32	12,604	12,688	14,77	-
Csp Int.	0,31	1,64	0,302	0,31	-14,31	12,03
Curevac	4,82	-	4,86	5	-1,50	-
Cy4Gate	7,78	-0,89	7,71	7,85	-13,60	186,25
<b>D</b>						
Daimlerchrysler	61,83	-1,84	61,8	0	-10,52	-
D'Amico	5,04	-0,30	4,956	5,08	35,39	635,32
Danielli	27,1	0,18	27,05	27,3	29,23	1.108,69
Danielli r nc	20	-0,50	19,98	20,25	38,60	805,20
Datalogic	6,38	1,35	6,22	6,425	-23,67	373,00
De Longhi	28,66	-0,97	28,44	29,02	37,17	4.383,50
Deutsche Bank	11,836	-0,79	11,772	11,9	20,35	-
Deutsche Boerse	180,9	-	179,45	0	4,71	-
Deutsche Lufthansa	7,98	-3,04	7,973	8,254	-2,42	-
Deutsche Post	46,08	-0,41	46,09	46,515	7,51	-
Deutsche Telekom	22,54	-1,10	22,47	22,485	21,41	-
Diasorin	88,44	-0,65	87,96	89,4	-31,89	4.997,05
Digital Bros	9,25	-0,96	9,25	9,45	-58,30	135,27
Digital Value	53,5	-0,93	53	54	-15,87	536,69
Dollar General	115,6	-	114,8	114,8	6,02	-
doValue	3,16	-1,25	3,16	3,24	-55,37	256,57
<b>E</b>						
E.O.n	12,565	0,76	12,525	12,525	13,08	-
Edison r nc	1,468	-	1,468	1,476	7,76	161,07
Eems	0,0028	3,70	0,0028	0,0031	-94,84	1,79
El En	9	-115	9	9,105	-36,51	727,56
Electronic Arts	131,22	0,97	131,44	131,44	4,84	-
Elica	2,14	-1,38	2,14	2,18	-26,18	137,13
Emak	0,95	-0,83	0,942	0,957	-19,58	155,55
Enav	3,33	1,09	3,298	3,334	-16,95	1.782,44
Enel	6,612	0,95	6,575	6,618	29,59	66.577,01
Enervit	3,14	-0,63	3,08	3,14	-10,12	55,24
Eni	14,75	-0,36	14,712	14,808	10,98	50.158,57
ePRICE	0,0028	-3,45	0,0026	0,0033	-99,33	0,21
Equita Group	3,56	-0,28	3,53	3,57	-1,83	182,65
Erg	26,92	2,83	26,18	27,08	-9,22	3.981,26
Esprinet	5,025	0,10	4,964	5,12	-26,12	252,83
Essilorluxottica	185,22	0,92	184,5	186,98	5,63	-
Etsy	74,87	-	74,38	75,05	29,20	-
Eukedios	0,92	-1,29	0,91	0,92	-24,43	20,72
Eurocommercial Prop.	-	-	-	-	-	-
EuroGroup Laminations	3,28	2,37	0	3,328	-41,55	302,26
Eurotech	2,245	-2,18	2,24	2,305	-20,24	81,10
Evotec	18,65	-	18,69	18,99	8,43	-
Exprivia	1,672	0,12	1,67	1,68	22,53	87,12
<b>F</b>						
Facebook	310,05	1,54	303,25	313,3	6,57	-
Faurecia	19	-0,08	18,905	19,4	-11,18	-
Fedex	250,5	-1,76	0	250,5	12,81	-
Ferrari	339	-1,02	335,8	342,8	70,76	70.387,01
Ferretti	3,002	0,74	2,974	3,05	-0,62	1.009,19
Fidia	1,18	-2,48	1,175	1,22	-22,33	8,24
Fiera Milano	2,53	-1,56	2,525	2,575	-11,50	184,88
Fila	8,5	-2,07	8,5	8,7	24,71	374,53
Fincantieri	0,545	-	0,541	0,55	34,99	933,67
Fine Foods & Ph.Ntm	8,2	3,37	8,2	8,36	-1,65	181,80
FinecoBank	13,23	-1,64	13,185	13,59	-13,48	8.209,88
FNM	0,45	-1,53	0,449	0,46	6,41	198,12
Ford Motor	10,104	-	10,136	10,48	13,27	-
Fresenius	28,32	-0,25	28,05	28,13	0,27	-
Fuelcell Energy	1,154	-	0	1,158	18,14	-
<b>G</b>						
Gabetti Prop. S.	0,78	-	0,773	0,784	-23,54	46,92
Garofalo Health Care	4,48	-0,88	4,48	4,51	23,91	405,97
Gasplus	2,61	0,38	2,59	2,68	8,87	117,45
Gaz De France	16,116	0,84	16,164	16,176	11,04	-
Gea Group	34,03	-	34,2	34,2	-1,02	-
Gefran	8,84	0,23	8,8	8,73	0,61	125,36
Generalfinance	9,55	1,60	9,5	9,75	31,57	118,57
Generali	19,215	-0,10	19,125	19,26	15,10	29.927,13
Geox	0,703	-1,68	0,703	0,721	-12,02	185,29
Seguity	0,0198	-	0,019	0,0202	63,55	2,12
Gioglio Group	0,485	0,83	0,483	0,5	-55,60	10,76
Gilead Sciences	75,6	0,72	74,88	75,6	8,53	-
GPI	8,54	5,43	0	8,61	-43,88	228,73
Grandi Viaggi	0,81	0,50	0,796	0,814	2,11	38,32
Greenthesis	0,9					



# UDINE

E-Mail [cronaca@messaggeroveneto.it](mailto:cronaca@messaggeroveneto.it)  
Udine Viale Palmanova 290  
Telefono 0432 - 5271

Il Sole Sorge alle 7.39  
e tramonta alle 16.24  
La Luna È sorta alle 9.35  
e tramonta alle 17.30  
Il Santo San Giovanni della Croce Sac. e dott. della Chiesa  
Il Proverbio  
Nef dicembrine, par trê mès si strissine.  
Neve in Dicembre, per tre mesi si trascina.

**-75% BARRIERE ARCHITETTONICHE**  
DETRAZIONE FISCALE IN 5 ANNI  
SERRAMENTI PVC ALLUMINIO BLINDATI **FINSTRAL**  
**BLINDO HOUSE.it** dal 1992  
Udine, v. T. Ciconi, 12 Tel. 0432.513383

## Teatro Giovanni da Udine

COS'È SUCCESSO

### Lo stop alla direttrice e gli appelli a ripensarci



Fiorenza Cedolins

La notizia di non rinnovare il contratto di direttrice artistica per Musica e Danza del Teatrone al soprano Fiorenza Cedolins è stata diffusa a fine novembre dal presidente del Cda Paolo Vidali. Quest'ultimo non ha aggiunto commenti, limitandosi a ricordare la scadenza dell'accordo, nel febbraio 2024, dopo appena un anno di attività. Una decisione accolta con stupore dalla diretta interessata, che si è detta pronta a tutelare la sua dignità e professionalità «anche nelle aule di giustizia, se necessario», sentendosi vittima di un danno di immagine «sotto l'aspetto personale e professionale». A sostegno di Cedolins diverse personalità del mondo della cultura locale e nazionale hanno sottoscritto un appello di «solidarietà e vicinanza», giudicando lo smacco ancor più inaccettabile, in quanto «giunto nel momento in cui la lirica italiana è stata riconosciuta come patrimonio immateriale dell'Unesco». —

A.C.



**MARIO ANZIL**  
VICEPRESIDENTE DELLA REGIONE  
E ASSESSORE ALLA CULTURA



**FEDERICO PIRONE**  
ASSESSORE ALLA CULTURA  
DEL COMUNE DI UDINE



**PAOLO VIDALI**  
PRESIDENTE CDA TEATRONE  
INDICATO DAL COMUNE



**MARTINA DELPICCOLO**  
CONSIGLIERE CDA TEATRONE  
INDICATO DAL COMUNE



**PIERO PETRUCCO**  
CONSIGLIERE CDA TEATRONE  
INDICATO DAL COMUNE

# La Regione attacca dopo il caso Cedolins «Dovevano informarci»

La presa di posizione è arrivata con la nomina dei due consiglieri di parte regionale  
L'assessore Anzil: rottura istituzionale col Comune. La replica: il Cda è autonomo

Alessandro Cesare

La Regione Friuli Venezia Giulia rompe il silenzio sulla gestione del Teatro Nuovo Giovanni da Udine ed entra nel merito della scelta di voler allontanare, una volta raggiunta la scadenza naturale del contratto (nel febbraio 2024), la direttrice artistica del cartellone di Musica e Danza, Fiorenza Cedolins. Una scelta presa a fine novembre da un consiglio di amministrazione formato da soli tre componenti, quelli decisi dal Comune di Udine, visto che i due nomi spettanti alla Regione sono arrivati soltanto po-

chi giorni fa. A prendere posizione in maniera dura sia contro la governance del Teatrone, sia contro il Comune di Udine, è il vicepresidente Mario Anzil, che si è spinto fino a parlare di «una rottura istituzionale con Comune e vertici del Teatrone».

LA CONTRARIETÀ DI FDI

Che qualcosa covasse sotto la cenere era apparso chiaro dai movimenti di alcuni esponenti di Fratelli d'Italia, partito di cui Anzil è espressione. Il capogruppo in consiglio comunale Luca Vidoni prima, il coordinatore regionale Walter Rizzetto

poi, hanno avuto modo di stigmatizzare l'azione del cda del Teatrone, formato dal presidente Paolo Vidali e dai consiglieri Martina Delpiccolo e Piero Petrucco, tutti e tre indicati da palazzo D'Aronco. Per Vidoni e Rizzetto la decisione di non rinnovare il contratto a Cedolins, presa da un cda «monco» per l'assenza dei due nominati dalla Regione, sarebbe «non definitiva e impugnabile».

L'IRA DI ANZIL

Ieri pomeriggio, poco dopo che il Giovanni da Udine ha ufficializzato i due nomi mancan-

ti per il cda, Claudia Giorgiutti, nelle vesti di vicepresidente, e Flavia Virilli come consigliera, è arrivata la presa di posizione di Anzil. «Siamo rimasti in silenzio fino a ora, ma di fronte all'inqualificabile atteggiamento dei vertici del Teatrone non è più passibile tacere – ha detto il vicepresidente –. Soprattutto dopo che il Comune ha trasformato questa tragicommedia in una farsa. Qualche giorno fa ho ricevuto le scuse ufficiali del sindaco che ha riconosciuto l'errore, ma poi lunedì ho ascoltato le parole del suo assessore alla Cultura in consiglio comunale. Quest'ulti-

mo – ha spiegato Anzil – ha giustificato l'operato del cda, che lo ricordo va considerato inqualificabile per non aver neppure informato la Regione, socio al 50 per cento del Giovanni da Udine e principale finanziatore, della decisione presa. Ciò determina una rottura dei rapporti istituzionale con il Teatro e con il Comune che ha nominato queste persone».

L'AFFRONTO

Il vicepresidente della giunta regionale si è preso del tempo per «valutare quali azioni intraprendere in futuro, che certamente saranno ostili – ha annunciato Anzil –, rispondendo a una scelta altrettanto ostile nei nostri confronti». Il vicepresidente della Regione a questo punto resta quindi in attesa di una spiegazione da parte del sindaco Alberto Felice De Toni, «per capire se le sue parole valgano qualcosa visto che sono state smentite dal suo stesso assessore», dice Anzil facendo riferimento a Federico Pirone. L'esponente regionale è seccato anche per il polverone che l'allentamento di Cedolins sta causando: «Ricevo quotidianamente attestazioni di sdegno e disappunto dal mondo della cultura per ciò che è successo – spiega –. Dal nostro punto di vista si è trattato di un vero affronto, che va contro la nostra visione pluralistica del-

SAN DOMENICO

## Il sindaco al comitato: altre dieci telecamere e i vigili di quartiere



L'incontro fra il comitato di San Domenico e l'amministrazione

Il comitato di cittadini di San Domenico è stato ricevuto ieri dal sindaco Alberto Felice De Toni a palazzo D'Aronco. È toccato a Massimo Zancanaro consegnare la petizione con le 424 firme raccolte per chiedere maggiore sicurezza nel quartiere. E dall'amministrazione sono arrivate le prime risposte: c'è stata la disponibilità a posizionare una decina di nuove telecamere, tanto che è già stato fatto un primo sopralluogo. Il comitato ha trovato ascolto anche sull'illuminazione pubblica, oltre che sulla presenza dei vigili di quartiere, la cui attivazione avverrà a inizio 2024. Presenti gli assessori Alessandro Venanzi e Stefano Gasparin, i consiglieri Alessandro Vigna e Giulia Manzan. —

**AMARO DI UDINE**

COLUTTA ANTONIO DELLA DR.SSA ELISABETTA COLUTTA S.A.S.  
Via C. Battisti, 14 33100 UDINE  
INFO@AMARODUDINE.IT

*Red*  
decisamente  
Amabile

*Classico*  
decisamente  
Amaro



DIRITTI DEL MALATO  
Come parlare  
con i pazienti

«In questi ultimi mesi moltissime sono state le segnalazioni giunte all'associazione Diritti del Malato che riguardano le inadeguatezze che sono state rilevate nella comunicazione con il personale sanitario e assistenziale delle strutture sanitarie, Rsa e Case di riposo rispetto alla

manca di informazioni o, in altri casi, assenza di empatia verso i pazienti e cure fornite non con tempestività». È quanto sostiene l'associazione che per ridurre quelle mancanze ha deciso di organizzare il convegno dal titolo: «Errata comunicazione nell'ambiente sanitario:

quali danni?». Il convegno si terrà sabato alle 15 a palazzo Antonini, in via Petracco. Interverranno Anna Agrizzi, presidente dell'associazione Diritti del Malato; Stefano Bressan, segretario regionale della UilFplFVvg; Simona Liguori, medico oncologo e vicepresidente della

commissione regionale sulla Sanità; Silvio Gaspardo, psicologo e counselor; Giusy Daina, psicologa Aspic; Moreale e Fabris, tutor didattici del corso di studio in Infermeristica dell'università di Udine; l'attore Jacopo Pittino e l'avvocato Gabriele Agrizzi. —



FLAVIA VIRILLI  
CONSIGLIERE CDA TEATRONE  
INDICATA DALLA REGIONE



CLAUDIA GIORGIUTTI  
VICEPRESIDENTE CDA TEATRONE  
INDICATA DALLA REGIONE

La sorte della direttrice di Musica e Danza decisa quando ancora mancavano le due esponenti indicate dal governatore

Entrano Claudia Giorgiutti come vicepresidente e Flavia Virilli nelle vesti di consigliera

L'assessore Pirone in consiglio comunale ha spiegato che la scelta è dettata dai numeri in calo degli abbonamenti

la cultura».

IL SILENZIO DEL COMUNE

Sia il sindaco De Toni, sia il suo assessore Pirone, ieri hanno preferito restare in silenzio, evitando di commentare le esternazioni di Anzil. Pirone si è limitato a richiamare quanto detto in consiglio comunale, quando ha difeso l'autonomia di scelta del cda del Teatrone: «Il consiglio di amministrazione ha assunto una decisione in quanto legittimato a farlo», ha ricordato, aggiungendo come «non si sia trattato di una decisione dettata da spoil system» ma dai numeri, con l'incasso degli abbonamenti della stagione di Musica che è stata inferiore del 18% rispetto alla precedente, a fronte di un incremento del 20% di quella di Prosa. «Tant'è che il direttore di Prosa è stato riconfermato per i prossimi tre anni, mentre l'incarico di Cedolins terminerà a scadenza naturale», ha chiuso Pirone.

LE NOMINE

Se i componenti del Cda il Comune li ha forniti a fine luglio, quelli della Regione sono arrivati soltanto il 7 dicembre. Si tratta di Giorgiutti e Virilli, che alle spalle hanno già un'esperienza nel Cda del Teatrone, due nomine, insomma, nel solco della continuità. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FINO A GENNAIO

# Sicurezza rafforzata in città Controlli mirati per i botti

Più agenti durante gli eventi, dalle messe al Capodanno in Giardin Grande  
Il prefetto: «Vogliamo garantire lo svolgimento sereno di feste e cerimonie»

Anna Rosso

Sicurezza rafforzata in città e in provincia in vista delle Festività natalizie e di fine anno. Controlli mirati sui botti, per contrastare la diffusione di quelli illegali. Più pattuglie in divisa e in borghese e personale che presidia il territorio a piedi. Posti di blocco ben visibili lungo le strade e soprattutto sulle principali arterie di accesso al Friuli. Tutto ciò a garanzia della sicurezza e con l'obiettivo di prevenire i furti che in questo periodo dell'anno sono in aumento. Queste le linee d'intervento emerse ieri in Prefettura durante il comitato di ordine e sicurezza pubblica coordinato dal prefetto Domenico Lione. All'incontro hanno preso parte il sindaco Alberto Felice De Toni assieme agli assessori alla Salute, Stefano Gasparin, e a Quartieri e Sicurezza partecipata, Rosi Toffano, il questore Alfredo D'Agostino, i comandanti dei carabinieri Orazio Ianniello e della Guardia di finanza Enrico Spanò.

IL PREFETTO

«È stato stabilito che ci saranno più macchine sul territorio — ha sottolineato il prefetto —, ma anche che potenziemo i controlli ordinari con servizi straordinari in tutta la provincia. Potremo contare sul personale del reparto prevenzione crimine e anche su



Festa in Giardin Grande il 31 dicembre con spettacolo pirotecnico

chi solitamente lavora negli uffici. Insomma, lo sforzo sarà massimo per garantire lo svolgimento sereno di eventi e cerimonie e prevenire i furti».

PREVENIRE I FURTI

«Su questo — continua Lione — ci sarà un'attenzione particolare perché, anche quest'anno, è stato registrato un leggero aumento di quei reati. Così, per far vivere a tutti le festività nel modo più tranquillo possibile, si è deciso di presidiare i punti di accesso alla provincia perché è noto che spesso chi compie i furti si sposta da una regione all'altra. Quindi la presenza delle

forze dell'ordine sulle strade è importante». Se durante le festività c'è più movimento, allora si rende necessario, sottolinea ancora il prefetto, «un dispositivo di sicurezza più capillare, lungo tutta la rete viaria, a garanzia della sicurezza stradale che è uno dei principali beni da preservare».

CONTROLLI SUI BOTTI

«Con l'avvicinarsi del Capodanno — anticipa Lione — ci saranno, da parte delle forze dell'ordine e in particolare delle polizie locali, mirati controlli per evitare la commercializzazione di fuochi d'artificio illegali che, in

quanto tali, sono pericolosi».

FESTA IN GIARDIN GRANDE

Per quanto riguarda l'organizzazione delle manifestazioni, il Comitato si riunirà nuovamente per valutare gli specifici dispositivi di sicurezza. Di certo l'appuntamento clou in città sarà la festa di piazza Primo Maggio che, tra concerti e attività, entrerà nel vivo alle 21.30. L'allestimento è a cura Radio Company che animerà Giardin Grande con «Wonder Company 2024». La festa culminerà con i fuochi d'artificio di mezzanotte. Il Comune ha vietato giochi pirotecnici esplosivi, petardi e botti dal 22 dicembre al 5 gennaio, ma è appunto prevista l'eccezione per la sera del 31 e per i festeggiamenti del Capodanno.

IL VICESINDACO

«Da domani ci sarà il Mercato di Natale in via Mercatovecchio — ricorda il vicesindaco Alessandro Venanzi —, poi ogni fine settimana i cori Gospel nelle piazze e molto altro. In questi giorni, in un'atmosfera speciale creata dalle luci che animano i palazzi e dal villaggio natalizio con la pista di pattinaggio, vedo che la città è frequentatissima e ne sono felice. Se si creano le opportunità, la gente viene in centro perché vuole partecipare, stare in compagnia e vedere cose belle». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

# Natale a Latisana

**Dal 2 dicembre 2023  
al 6 gennaio 2024**  
luci, suoni, animazioni,  
shopping e tante altre  
sorprese.

**LA MAGIA  
DEL NATALE  
NELLE VIE  
E PIAZZE DI  
LATISANA**

**2023  
\*24**

**INFO**  
Associazione Pro Latisana APS  
T. 0431 521550  
Pro Latisana - [www.prolatisana.it](http://www.prolatisana.it)  
Città di Latisana



**La qualità al tuo servizio**

Questa rubrica esce Lunedì e Giovedì

Per informazioni rivolgersi a: A. Manzoni & C. Spa - 0432 246611

**FARMACIA SANTA MARIA**  
FIUMICELLO  
VILLA VICENTINA (UD)  
VIA S. ANTONIO, 30  
TEL. 0431 970569

**Amaro Tónico**  
del Dott. Delbianco  
solo infusi di piante officinali

Lo puoi trovare da "Dentro e fora"  
Cassegliano San Pier d'Isonzo

**AUTOSCUOLA ZOF**  
MORTEGLIANO - LAUZACCO - CAMPOFORMIDO

**APERTE LE ISCRIZIONI PER:**  
**NUOVI CORSI**  
**CONSEGUIMENTO CQC**  
**MERCI E PERSONE**  
fino a fine dicembre  
**CORSO RINNOVO CQC**  
fino al 22 dicembre

Siamo accreditati per i **BONUS PATENTE** e **CQC**

chiamaci per info al  
**348 2260312**

**la furlanina**

**ATTREZZATURA LAVAGGIO PANNELLI FOTOVOLTAICI**

PRODUZIONE IDROPULTRICI  
VENDITA DIRETTA  
ASSISTENZA MULTIMARCA  
USATO GARANTITO  
RAFFRESCATORI  
MACCHINE PULIZIA INDUSTRIALE

Remanzacco - Via Strada di Salt, 83 - Tel. e fax 0432 668765 - Cell. 337 546887  
info@lafurlanina.it - www.lafurlanina.it

**OFFICINA del DIESEL**  
di DI GIUSTO CARMELO E FIGLI

**Centro revisioni auto e moto IVECO SERVICE**  
con prenotazione anche sabato fino alle ore 12,00

Gemona Del Friuli (UD) - Via Campagnola, 52 - Tel. 0432 981191  
Amaro (UD) - Via Candoni Zona Industriale - Tel. 0433 2668  
Palmanova (UD) - Via I Maggio 18 - Tel. 0432 923206

**COSA ASPETTI? VIENI IN OFFICINA**  
**ABBIAMO RISERVATO PER TE LA NUOVA "PROMO PRIMAVERA"**  
**30% SCONTO SU OLIO E FILTRO**

Promo valida fino al 31/10 solo su appuntamento telefonico al n. 0432.907770

**Multiservice**  
**CODROIPO**  
Via Lino Zanussi, 9  
+39 0432 907770

**Mitri**  
Garden & Forest Solutions

VENDITA E RIPARAZIONE  
ATTREZZATURA  
DA GIARDINAGGIO, FORESTALE  
E PICCOLA AGRICOLTURA  
VENDITA E INSTALLAZIONE ROBOT

**Cub Cadet** **GRIN**  
CAMBIA LA TUA PROSPETTIVA

**Orario: dal Martedì al Venerdì 8:00-12:30 / 14:30-19:00**  
**Sabato 14:30-18:00**

Via del Lof, 31 - Cividale del Friuli (UD) info@mitrigarden.it  
direzione Castelmonte www.mitrigarden.it  
Tel. 0432 731040 f seguici su Facebook!

**MATTIUSSI**

**CORSO RINNOVO CQC**  
DAL 13 GENNAIO 2024 (6 sabati)

**CORSO CONSEGUIMENTO CQC**  
MERCİ/PERSONE  
**INIZIO NOVEMBRE 2023**

⚠⚠⚠ ATTENZIONE!!!  
• AUTOSCUOLA ACCREDITATA PER BONUS PATENTE  
**REGIONALE E NAZIONALE**

Ci trovi a UDINE: v.le Duodo - Via Caccia  
FELETTU UMBERTO e VILLALTA  
Chiamaci al numero 0432.531342 - ☎ 328.3824024

**Stazione di servizio ESSO di Rigotto Nerio**  
DA 19 ANNI AL TUO SERVIZIO  
**NerioWash.com**  
LAVAGGIO E SANIFICAZIONI VETTURE CON OZONO  
**Nerionoleggio.com**  
NOLEGGIO FURGONI, PULMINI E AUTO

Gastone Conti, 301 (Tangenziale Sud) - Udine  
Tel 0432.231063 - nerionoleggio.com

**PNEUSFRIULI**  
— ASSISTENZA PNEUMATICI —

**FELETTU UMBERTO (UD)**  
**VIA E. FERMI, 63**  
**TEL. 0432.570993**  
**pneusfriuli@libero.it**

**PROMOZIONI INVERNO 2023**

**Driver**  
PNEUMATICI E ASSISTENZA

**PIRELLI**

**BORTOLOTTI** dal 1934  
www.bortolotti.org - info@bortolotti.org

**NUOVA CLIO**  
E-TECH **FULL HYBRID** 145CV

Disponibile anche benzina, GPL e diesel

**AUTOSALONE OFFICINA v.le Venezia 120**  
0432 900777 0432 901036 **CODROIPO**

**30 ANNI AL TUO FIANCO**  
**HTC**  
HI TECH CAR AUDIO

Via Galileo Galilei 72 - Feletto Umberto - (UD)  
Tel. 0432 699980 - Fax 0432 645364  
**www.htc-caraudio.it**

- installazione autoradio
- installazione impianti audio-video per auto
- installazione ganci traino
- sanificazione abitacolo dell'auto
- installazione sensori di parcheggio
- installazione accessori
- installazione vivavoce bluetooth
- installazione sistemi allarme
- installazioni interfacciabili con sistemi originali auto
- applicazione pellicole oscuranti per vetri

**installatore specializzato EN ISO 9001**

**PER INFORMAZIONI ED ASSISTENZA SUI NOSTRI PRODOTTI E SERVIZI INQUADRA IL QR CODE**

Professionalità e cortesia per servirti al meglio!

**DRAG CENTER**  
Since 1987

**SUZUKI** **FANTIC**

**€ 8.990 F.C.**  
**GSX S8**  
FULL & DEPO 35 KW

**DA € 3.490 F.C.**  
**WINTER PROMO**  
**XMF XME 50 125**  
ENDURO MOTARD

**VENDITA ASSISTENZA RICAMBI**  
Via Nazionale, 56 - PRADAMANO  
Statale UD/GO - T. 0432-671898  
f | info@suzukiudine.com

**PITTOLO**  
AUTOSCUOLA

Presso le nostre sedi di:  
Nimis • Fagagna • S. Daniele • Majano • Martignacco

**SONO APERTE LE ISCRIZIONI RELATIVE A:**

**RINNOVO CQC MERCI E PERSONE**  
DAL 13 NOVEMBRE PRESSO  
LA SEDE DI MARTIGNACCO

**INIZIO CQC SPECIFICO MERCI**  
IL 23 NOVEMBRE

**INIZIO CQC SPECIFICO PERSONE**  
IL 2 DICEMBRE

Per informazioni e prenotazioni telefonare  
o scrivere a: ☎ 0432-678980 - info@autoscuolapittolo.it

**CORSI PATENTI NAUTICHE**

Sede di Martignacco (UD), Via Cividina 257/5/6  
**www.autoscuolapittolo.it**



L'omicidio di Manzano

# Il delitto Tulissi e la difesa di Calligaris

## «Contro di lui un'accusa inventata»

Ieri la fine della discussione del processo tornato in Corte d'assise d'appello. Mercoledì 20 la sentenza

Luana de Francisco

«Argomenti per condannare Paolo Calligaris non ce ne sono. Assai più significativa è l'esistenza di un rapinatore, quel Luigi Carta detto "lupo solitario", che, nel 2008 e poi di nuovo nel 2019, ha agito impugnando una pistola e una spranga. L'indagine che gli stessi carabinieri del Nucleo investigativo di Udine hanno avviato su di lui vale molto di più di una responsabilità inventata come quella imputata al nostro assistito». L'avvocato Alessandro Gamberini, che insieme ai colleghi Rino Battocletti e Cristina Salon difende l'imprenditore 54enne di Cividale accusato dell'omicidio dell'allora compagna Tatiana Tulissi, uccisa con tre colpi di pistola, l'11 novembre 2008, sull'uscio della villa di Manzano dove abitavano, ha parlato per quattro ore, ieri, davanti alla Corte d'assise d'appello bis di Venezia riunita nell'aula bun-

ker di Mestre.

Altissima la posta in palio. Il processo, riaperto dopo la decisione della Corte di Cassazione di annullare con rinvio la sentenza di assoluzione pronunciata in secondo grado, a Trieste, potrebbe concludersi con un secondo verdetto di colpevolezza. E cioè con la condanna dell'imputato ai 16 anni di reclusione che il gup del tribunale di Udine gli aveva inflitto nel 2019 e che il sostituto procuratore generale, alla scorsa udienza, ha ritenuto di chiedere nuovamente. Epilogo auspicato anche dalla famiglia della vittima - la madre Meri Conchione e i fratelli Marzia e Marco, sempre presenti in aula -, parte civile con l'avvocato Laura Luzzatto Guerrini, e che la difesa ha cercato di sconfiggere con il lungo elenco di argomenti sostenuti nelle arringhe del 21 novembre scorso e di ieri.

Tra gli altri, anche il caso di Carta (condannato a 10 anni



Qui sopra, Tatiana Tulissi, uccisa l'11 novembre 2008, a Manzano: aveva 36 anni. A destra, Paolo Calligaris con l'avvocato Cristina Salon e, sotto, gli avvocati Alessandro Gamberini e Rino Battocletti



di reclusione per la rapina alla Bcc di Manzano, il 9 dicembre 2008), proposto come pista alternativa - quella della rapina

degenerata - che la stessa Procura, nei mesi scorsi, aveva deciso a propria volta di approfondire, salvo poi proporre, in

assenza di elementi probatori sufficienti, l'archiviazione (il decreto del gip risale al 24 ottobre scorso). Troppe le analo-

gie, a dire della difesa, con i colpi commessi nella villa dell'imprenditore Carletto Tonutti, a Tricesimo, il 30 gennaio di quello stesso anno, e nella casa dell'insegnante Gabriella De Puppi, a Cividale, il successivo 23 ottobre, e poi di nuovo nel centro commerciale ex Auchan di Mestre, il 10 settembre 2022, quando rimase ferito un vigilante. Anche Tatiana, di fronte all'uomo che le si parò davanti, reagì, e nella colluttazione, prima di essere freddata dai proiettili, fu colpita al capo con un oggetto contundente.

Fin qui le ipotesi. Parlano invece di certezza, i legali, quando sostengono l'innocenza di Calligaris, a sua volta puntualmente presente a ogni udienza. La prova risiederebbe nella stessa ricostruzione oraria proposta dalla pubblica accusa, o meglio, «nell'incompatibilità cronologica dell'omicidio con le testimonianze acquisite», ha ribadito l'avvocato Gamberini. A cominciare da quella della vicina di casa, Rosa Maria Genuzio. «Quelli che senti non furono colpi di pistola - ha detto -, ma gli scoppi del buggy privo di marmitta del figlio di Paolo Calligaris». Gli stessi riprodotti dal consulente di parte e fatti risuonare ieri in aula, prima della chiusura della discussione.

La sentenza è attesa per mercoledì prossimo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Mazzolini Ovaro: un Natale di luccicanti offerte

Speciale argenti e gioielli: nella suggestione della Carnia, una panoramica utilissima sulle idee-regalo



Sopra: Maestoso e straordinario collier dell'800, in oro, argento e diamanti. 1: Raffinata e delicata spilla a forma di foglia, in oro e impreziosita finemente con Rubini e Diamanti. 2: Pregevole e luminoso anello in oro, con Rubino centrale e doppio contorno di brillanti. 3: Elegantissimo e distintivo bracciale degli anni '40 in oro rosa, regolabile, con fibbia impreziosita ed illuminata da Diamanti. 4: Intramontabile anello "Solitario" in oro con importante brillante. 5: Bellissimo e peculiare anello in oro con Acquamarina centrale e brillanti. 6: Splendido anello a fascione in oro con Pavè di Diamanti. 7: Distintivi orecchini in oro rosa con Rubini e brillanti. 8: Romantici orecchini a forma di fiore, in oro con brillanti. Sotto: gli immancabili Rici e Bessy, i due simpatici "vigilantes".



Tutti i gioielli presentati su questa pagina, li trovate nel nostro storico negozio di Ovaro e fanno parte della nostra vasta collezione di

gioielli pre-loved garantiti. Sono scelti accuratamente per voi e vengono proposti sempre e tutti, a prezzo di vera occasione.

**ACQUISTIAMO**  
**GIOIELLI**  
**ROLEX**  
**BRILLANTI**  
**ARGENTERIA**  
**PAGAMENTO IMMEDIATO**  
**PER UN APPUNTAMENTO**  
**TELEFONATECI**  
**Tel 0433 67253**  
**Garantiamo**  
**la massima discrezione**  
**a chi acquista**  
**e a chi vende.**

**APERTO TUTTI I GIORNI**  
Chiuso solo il lunedì

**MAZZOLINI**  
dal 1957 ad Ovaro

Tel 0433 67253 Orario: 9.00 - 12.30 e 15.00 - 19.00  
Info@mazzoliniovaro.it - [www.mazzoliniovaro.it](http://www.mazzoliniovaro.it)



1973 \_ 2023

# La Rivoluzione della Grappa: il Monovitigno® Nonino compie 50 Anni

“...from Cinderella to Queen...”

by London School of Economics Business Review 12 Gennaio 2017

“...Per decenni la Grappa è stata poco più  
che una forma tascabile di riscaldamento  
per i contadini del Nord Italia...  
Gli italiani più ‘in’ e la maggior parte  
degli stranieri la disdegnavano.  
Ma tutto questo accadeva prima  
che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta...”

**The New York Times**

by R.W. Apple Jr. 31 Dicembre 1997



**1° DICEMBRE 1973** Benito e Giannola  
creano la grappa di singolo vitigno,  
**il Monovitigno® Grappa Nonino**  
che rivoluzionerà per sempre  
il mondo della distillazione

**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

BEVI RESPONSABILMENTE

‘Migliore Distilleria del Mondo’

**NONINO**

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019  
by Wine Enthusiast

Scopri >  
la Rivoluzione  
della Grappa!



[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

#GrappaNonino

#TheGrappaEvolution



TRADIZIONI AUTENTICHE ► UN'IMMERSIONE NEI LUOGHI MAGICI DELLA REGIONE IN CUI L'ARTIGIANATO E LE PRELIBATEZZE LOCALI CREANO UN'ATMOSFERA UNICA

## Tutto il gusto del cenone natalizio

All'estremo orientale dell'Italia settentrionale, tra le verdi colline e le maestose vette delle Alpi, si cela un territorio ricco di storia, cultura e, soprattutto, tradizioni culinarie uniche. Il Friuli-Venezia Giulia, affacciato sul Mare Adriatico e confinante con Austria e Slovenia, è una regione che custodisce gelosamente le proprie radici, celebrando feste e riti millenari che si riflettono anche nella tavola imbandita durante le festività natalizie. Un viaggio attraverso il fascino di queste terre ci porta per esempio a conoscere la visita di San Nicolò, una tradizione che si snoda tra le comunità friulane da tempo immemore, o a incontrare il misterioso personaggio del Krampus, con le sue corna sinistre e il suo aspetto selvaggio, che funge da contrappunto benevolo ai doni portati dal vescovo.

### UNA FESTA PER IL PALATO

Le festività natalizie in Friuli-Venezia Giulia si svolgono all'insegna della condivisione e dell'abbondanza. Il cenone o il pranzo di Natale sono momenti evocativi, in cui le famiglie si riuniscono attorno a tavole imbandite

### La ricchezza culturale del territorio si riflette nel piacere di assaggiare i cibi più autentici

con le prelibatezze più caratteristiche della regione. I piatti tipici rivestono un ruolo fondamentale in questa celebrazione, portando avanti ricette tramandate di generazione in generazione. Tra i protagonisti indiscussi di questa festa gastronomica c'è il prosciutto di San Daniele, un'eccellenza enogastronomica che ha conquistato i palati di tutto il mondo, accompagnato da formaggi locali, pane di mais e un bicchiere di Ribolla Gialla. E mentre il dolce chiude il pasto, con preparazioni tipiche come il gubana o il strucolo de pomi, non si può dimenticare il mitico pandoro, re delle tavole natalizie italiane. Insomma, la ricchezza culturale del Friuli-Venezia Giulia si riflette nel piacere di sedersi a tavola e condividere il gusto della tradizione attraverso i sapori autentici del territorio.



UNA FESTIVITÀ SENTITA SOPRATTUTTO DAL PUNTO DI VISTA ENOGASTRONOMICO



...scarica la versione  
on line  
da qui...



► NEL CENTRO STORICO



### I mercatini natalizi per vivere la magia

Durante il periodo natalizio, i centri storici delle città e dei paesini del Friuli-Venezia Giulia si trasformano in veri e propri scrigni di tradizione e atmosfera natalizia. I mercatini di Natale, disseminati tra le vie pittoresche, sono una tappa imperdibile per chi desidera immergersi completamente nell'incanto delle festività. Le bancarelle offrono prelibatezze gastronomiche locali, artigianato tradizionale e oggetti d'arte, creando un'atmosfera magica e calorosa. La presenza di luci scintillanti, profumi avvolgenti di cannella e vin brulé, e la possibilità di ascoltare canti natalizi dal vivo contribuiscono a creare un'esperienza indimenticabile, un'occasione per vivere il Natale con tutti i sensi.



► RICETTE



### Dal frico al brovada Le pietanze da provare

Oltre ai piatti tradizionali già menzionati, il Friuli-Venezia Giulia offre una vastità di sapori autentici che riflettono la diversità del territorio. Tra le specialità meno conosciute ma altrettanto deliziose spicca il brovada, una preparazione a base di rape rosse fermentate, spesso accompagnata da musetto e crauti. Questa pietanza è una testimonianza dell'abilità della cucina locale nel trasformare ingredienti semplici in autentiche prelibatezze. Per chi ama sperimentare, il frico è un piatto da non perdere: un misto di formaggi fusi e patate, cotto in forno fino a ottenere una crosta croccante. Queste prelibatezze, insieme a molte altre, fanno della tavola friulana una vera tavolozza del gusto più autentico.



**ANTIPASTI** I PRODOTTI ARTIGIANALI DELLA TRADIZIONE SONO TRA I PROTAGONISTI DELLA TAVOLA IMBANDITA PER LE FESTIVITÀ DI FINE ANNO

# Dal noto San Daniele a Fagagna, le gustose strade degli insaccati

**P**arlare dei salumi del Friuli-Venezia Giulia fa venire immediatamente alla mente un'eccezione invidiata ben oltre i confini italiani: il prosciutto San Daniele, che dal 1996 vanta la denominazione di origine protetta (Dop) frutto di una lavorazione sapiente che da secoli viene tramandata. Si narra infatti che questo salume si sia affacciato alla storia intorno al secolo VIII a.C.

**Il Prosciutto Dop dal 1996 deve essere realizzato secondo procedure ferree, stagionato almeno 13 mesi**

## L'INCONFONDIBILE COLORE

Il prosciutto San Daniele ha la tradizionale forma a chitarra, con il piedino; le fette si presentano di colore rosso-rosato (uniforme) con striature di bianco (dovute al grasso) e hanno un profumo delicato che accresce la propria intensità con il trascorrere della stagionatura; secondo i dettami, questo periodo non deve essere inferiore ai 13 mesi calcolati dalla data di ingresso nel prosciuttificio e solo dopo aver seguito le fasi ferree di lavorazione che garantiscono il tipico e gustoso sapore. Questo salume così prestigioso deve senz'altro essere tra i protagonisti della tavola natalizia, anche perché è ottimo sia come antipasto sia come ingrediente per saporiti primi e secondi piatti: dalla pasta fresca con il ripieno appunto di prosciutto San Daniele alle polpette impastate anche con i ceci oltre che con le fette di questo prelibato prodotto tipico friulano.



IL TAGLIO ESALTA LE SQUISITE CARATTERISTICHE

## UN IMPASTO SAPORITO

Restando in tema di insaccati, occorre citare anche il Pestà, tipico del borgo di Fagagna: un impasto di lardo macinato che viene miscelato con un trito di carote, sedano, cipolla, sale, pepe, cannella, pimento. A tutti questi ingredienti si aggiunge anche una miscela

di salvia, rosmarino e porro. Una volta ottenuto questo impasto, esso viene insaccato in un budello e posto a stagionare per un periodo che oscilla dai 30 giorni a un anno, in cantine umide e fresche. Se conservato in barattoli sott'olio, il pestà può essere mangiato anche a distanza di poche settimane

dalla produzione. Si resterà affascinati dal suo sapore, che si sposa benissimo anche in accompagnamento a minestrone, salse, sughi, piatti a base di carne o di legumi. Dall'idea antica di dover conservare i sapori delle verdure anche durante il periodo invernale, ecco un insaccato da portare in tavola.

## TOC IN BRAIDE

Il buon intingolo in abbinamento con la polenta



Letteralmente significa "intingolo del podere". Il "toc in braide" è un ottimo antipasto dal sapore intenso, regalatogli dalla presenza di ingredienti dal sapore importante come il Grana Padano e il burro. Questo piatto di fatto povero ma altamente nutriente, nasce come accompagnamento alla polenta e, in antichità, per realizzarlo si utilizzavano gli avanzi dei formaggi che si avevano in casa. Il risultato che si otteneva e si ottiene era ed è una cremosa fonduta che richiama in qualche modo a quella prodotta in Val d'Aosta (che però è a base esclusivamente di fontina). Tornando al Friuli-Venezia Giulia e al "toc in braide", questa cremina veniva aggiunta alla farina di polenta che nel frattempo era stata abbrustolita nel burro: era la famosa "morje". Un piatto sicuramente sostanzioso, ma che non è comunque da snobbare durante le feste. Perché infatti non preparare delle mini porzioni, magari da servire in ciotole di terracotta? Gli ospiti ne resteranno conquistati.



► VAL TRAMONTINA

## Carne ovinocaprina e selvaggina per la Pitina

La tavola di Natale si presta a ospitare salumi e insaccati di varia origine e provenienza. Ecco allora che può essere scelta anche la Pitina Igp, un salume a base di carni ovicaprine o di selvaggina ungulata, tipico di un'area prealpina di Pordenone. Questo prodotto nasce dal bisogno degli abitanti della Val Tramontina di trovare un modo per conservare le carni, consumandole al bisogno.

## ORTAGGI

## La bontà della Rosa di Gorizia



Basta osservarne un cespo per rendersi conto che il nome attribuito a questa insalata è quanto mai appropriato: la Rosa di Gorizia. Una varietà di radicchio rosso tipico appunto di questa zona, che si presenta con cespi piccoli come boccioli, dal colore intenso e dal gusto delicato. Un prodotto talmente prezioso che i contadini e gli addetti del settore ortofrutticolo amano definire "l'oro

della nostra terra". Questo tipo di insalata può essere ovviamente gustato in solitaria oppure come base per esempio di barchette sulle quali adagiare un cocktail di gamberetti in salsa rosa dando vita a un gustoso antipasto. Dalla sua lavorazione nascono la crema, il sott'olio, la grappa e il frico: il piatto tipico a base di formaggi, patate, cipolle e appunto la Rosa di Gorizia.



## GUBANA BOUTIQUE, A CIVIDALE.

Abbiamo scelto la bellezza di una città unica per creare uno spazio tutto dedicato alla dolcezza. Esclusivo quanto basta, ma soprattutto accogliente, genuino e quotidiano. Perché le mode passano, ma lo stile resta. Gubana Boutique, a Cividale: la pasticceria che non c'era.



**DORBOLO**  
www.gubanedorbolo.com  
Largo Boiani 10, Cividale del Friuli



SAN NICOLA ► UNA NOTTE MAGICA PER TUTTI I BAMBINI DELLE ZONE DI INFLUENZA GERMANICO-AUSTRIACA

# Ecco come si festeggiava prima di Babbo Natale



Una notte di trepidazione e di speranza, in cui i più piccoli tentano invano di stare svegli per cogliere San Nicola intento a lasciare dei doni nelle loro case: il 6 dicembre in Friuli Venezia Giulia è ancora molto sentita la tradizione di San Nicola. In Friuli, in particolare nelle zone montane e pedemontane, è tradizione mettere la sera del 5 dicembre le scarpe fuori dalla porta di casa o sulla finestra in modo che il santo possa riempirle di caramelle, mandarini e noci a patto che i bambini si siano comportati bene nel corso dell'anno. La tradizione è ancora molto forte anche in zone come il Trentino Alto Adige, che subisce l'influenza tedesca, l'Austria e la Germania meridionale.

## LE ORIGINI

Ma chi era San Nicola (o Nicolò)? Era un vescovo nato intorno al 260 d.C. a Patara, importante città della Licia (oggi Demre, in Turchia) dalla quale si trasferì quando aveva trent'anni

per approdare nella vicina Myra, dove morì il 6 dicembre del 335 d. C. circa. Sono numerose le leggende legate al santo e la più famosa riguarda un episodio che coinvolge tre giovani ragazze, che abitavano vicino a casa sua. Le fanciulle appartenevano a una famiglia che versava in condizioni economiche precarie: il padre, un nobile

**Una tradizione che gli olandesi portarono negli Stati Uniti, dove Sinte Klaas divenne Santa Claus**

decaduto, aveva intenzione di avviare alla prostituzione le sue tre giovani figlie per risolvere una volta per tutte la sua indigenza. Per evitare che alle tre ragazze fosse riservata questa triste sorte, Nicola decise di intervenire: una notte gettò da una finestra della casa un sacchetto di monete d'oro come dote per la prima figlia. La notte suc-

cessiva ripeté l'azione per la mezzana. Fu allora che il padre, insospettito da quanto stava accadendo, la terza notte decise di serrare tutte le finestre per cercare di scoprire una volta per tutte il proprio provvidenziale benefattore. Al che Nicola, trovando tutte le finestre chiuse si arrampicò sul tetto e gettò il sacchetto nel camino: il tintinnio delle monete svegliò il padre che riconobbe subito Nicola, che però gli fece promettere di non rivelare a nessuno il segreto.

## L'INVENZIONE DI SANTA CLAUS

In tempi antichi, il compito di portare i doni ai bambini fu affidato ai Santi, in particolare a Santa Lucia e a San Nicola. Dopo la riforma protestante (XVI secolo) in Germania e Francia sarà Gesù Bambino in persona a distribuire i doni ai bambini: in Inghilterra si diffuse Babbo Natale. Furono però degli emigranti olandesi a portare negli Stati Uniti la tradizione di San Nicola, che loro chiamavano Sinte Klaas, che in inglese divenne Santa Claus.



DALLA FIGURA DI SAN NICOLA DERIVANO QUELLE DI SANTA CLAUS E BABBO NATALE

TRA PASSIONE E INNOVAZIONE ► UN VERO E PROPRIO CALEIDOSCOPIO FATTO DI TRADIZIONE MILLENARIA

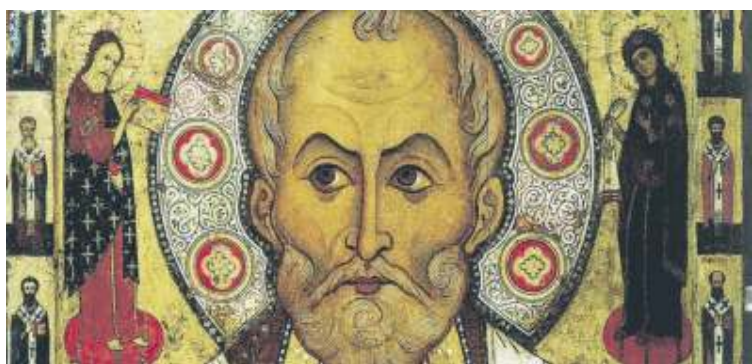
## Il Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Il Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo, fondato nel 1970, è l'unico consorzio del Friuli Venezia Giulia a tutelare una DOC (Friuli Colli Orientali), 3 DOCG (Ramandolo, Rosazzo e Colli Orientali del Friuli Piccolit) e 5 sotto zone (Refosco di Faedis, Pignolo e Ribolla Gialla di Rosazzo, Cialla, Schioppettino di Prepotto). Nei suoi circa duemila ettari vitati si possono incontrare ben 23 varietà vitate autoctone e internazionali capaci, queste ultime, di essere ormai diventare altrettante tipiche espressioni dei territori di queste colline. Un vero e proprio caleidoscopio fatto di tradizione millenaria e di espressioni moderne dove le centinaia di produttori custodiscono la terra portando ogni anno sulle tavole vini di grande prestigio che ogni anno collezionano tanti premi in Italia e all'estero. Il Consorzio vanta un'area tecnica avanzata che ogni anno pubblica la Relazione tecnica "Le Stagioni e le Uve" compendio profondo e dettagliato della



stagione che permette di conoscere nel profondo l'unicità delle espressioni del territorio. Un lavoro unico e di enorme valore che trova la possibilità di essere poi raccontato nella Tasting Academy del Consorzio. All'interno della sede consortile a Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo, una sala degustazione moderna e accogliente, dà la possibilità di assaggiare ogni giorno 32 vini diversi contenuti in Dispenser che vengono co-

stantemente cambiati per dare spazio a tutte le espressioni dei territori. La sala dispone di un sistema multimediale innovativo che permette di guidare letteralmente gli ospiti in un viaggio sensoriale fatto di dati precisi, informazioni profonde e la comprensione dell'unicità di ogni vino dove le espressioni territoriali incontrano la sapienza dei produttori. Un viaggio indimenticabile per ascoltare la voce della terra dei Colli Orientali del Friuli.



## LA VITA

### UN'ESISTENZA DEDICATA AL BENE

La vita di San Nicolò si snoda attraverso le antiche strade della fede e della dedizione al bene. Nato intorno al 260 d.C. a Patara, situata nell'antica Licia, oggi nota come Demre, in Turchia, Nicolò crebbe in un contesto ricco di valori spirituali. Fin dalla giovinezza, dimostrò una profonda inclinazione verso la vita religiosa e, con il passare degli anni, la sua fede si trasformò in un impegno di servizio alla comunità cristiana. La sua notevole ascesa si compì quando, ancora giovane, fu chiamato a diventare vescovo di Myra, una posizione di grande

responsabilità che affrontò con zelo e dedizione. La sua figura divenne sempre più rispettata per la sua gentilezza e la sua carità, ma è soprattutto tramite le leggende che la sua fama si amplificò. Nicolò è celebrato per aver compiuto miracoli e opere straordinarie, con una particolare attenzione alle persone in difficoltà e in stato di bisogno. La sua eredità si è tramandata attraverso i secoli, ispirando non solo la venerazione religiosa ma anche una serie di tradizioni natalizie che si concentrano sulla generosità e sulla condivisione.

**I prodotti biologici di Villa de Claricini, coltivati e selezionati per chi ama la genuinità**



Nella *Farm* della seicentesca Villa de Claricini, situata nel cuore verde del Friuli, a Bottenicco di Moimacco vicino a Cividale, produciamo con metodo biologico diversi prodotti che celebrano il nostro territorio. Per ogni occasione o per un regalo speciale potete scegliere tra una gran varietà di soluzioni. Vini rossi, bianchi e bollicine blasonate, grappa, pasta al farro biologico, semplice o aromatizzata ed anche farine di farro bio e molti altri prodotti locali che selezioniamo per voi. Scelta e qualità vi aspettano in Villa.

**DE CLARICINI**  
*Farm*

Per maggiori informazioni  
inquadra il QR Code o vai al sito:  
<https://shop.declaricini.it/shop>



@declaricinfarm



@declaricinfarm

**Villa de Claricini Dornpacher**  
Via Boiani 4 - Bottenicco, Moimacco (UD)  
0432 733234 - [www.declaricini.it](http://www.declaricini.it)



**L'APPUNTAMENTO** ▶ NEI FINE SETTIMANA D'AVVENTO, IN VALBRUNA, HA LUOGO UN'ESPERIENZA MAGICA: UN PERCORSO SPIRITUALE FATTO DI GENUINE ATMOSFERE NATALIZIE

# Riparte anche quest'anno l'Advent Pur

**A**nche per il 2023 la magia dei boschi della Valbruna si presta a diventare il teatro in cui si svolgerà "Advent Pur". Un percorso a metà tra il romantico e lo spirituale che prende vita tutti i fine settimana d'Avvento, a partire dal 2 dicembre fino al 23 del mese.

## NOVITÀ E CONFERME

Durante "Advent Pur" i partecipanti vengono condotti attraverso un'e-

**Nel 2023 tante le novità: a partire dal nuovo tragitto fino al punto d'arrivo, situato al Kinderalm**



sperienza unica: un fantastico sogno fatto di genuine atmosfere natalizie e un percorso spirituale lontano dagli sfarzi del consumismo. Nel corso degli anni "Advent Pur" ha saputo conquistare migliaia di persone giunte a Valbruna per vivere un Natale fatto di sane emozioni. Il sentiero dell'Avvento negli anni è cambiato e si è evoluto: un cambiamen-



IL SUGGERITIVO SENTIERO DELL'AVVENTO HA LUOGO NEI BOSCHI DELLA VALBRUNA

to che saprà stupire anche durante l'edizione 2023. Anche per quest'anno la partenza del tragitto è prevista nei pressi della caserma dei pompieri volontari mentre la grande novità riguarda il resto del tragitto che verrà completamente rinnovato.

L'arrivo avverrà poi presso il nuovo villaggio dell'Avvento, ricavato all'interno del Kinderalm, la grande area divertimento estiva e invernale ai piedi del monte Nebria. Proprio in quest'area, tra gli accoglienti falò e alla luce del grande albero di Natale, gli Alphron e i cantori suoneranno musiche e cantate popolari natalizie.

A completamento dell'esperienza verranno allestite anche diverse baidate, una piccola stalla con animali, attività con cantastorie pronte a raccontare leggende passate, un piccolo mercatino tradizionale e un presepe illuminato.

## INFORMAZIONI E DETTAGLI

Data la grande affluenza degli anni scorsi quest'anno è previsto anche un servizio di bus navetta che farà da spola tra i parcheggi e l'area della partenza del tragitto. Prevista anche la possibilità di usufruire del servizio "salta la fila" acquistabile online.

**RACCONTI E CREDENZE** ▶ UNA CELEBRAZIONE CHE AFFONDA LE SUE RADICI IN STORIE A NOI LONTANE

## Al principio della tradizione celebrazioni e leggende popolari



La sera del 5 dicembre in Friuli-Venezia Giulia, in particolare nella Val Canale tra Tarvisio, Ugovizza, Malborghetto e Pontebba, le strade vengono animate da figure un po' tenebrose: dei diavoli inferociti chiamati Krampus. Queste figure, accompagnano tradizionalmente la figura di San Nicolò. Sono diverse le leggende che si nascondono dietro questa cuoriosa e insolita tradizionale natalizia.

## I RIFERIMENTI

Tra le leggende più diffuse si narra di quando, durante un periodo di carestia alcuni ragazzi di montagna, dopo essersi travestiti con pelli e corna, ormai irriconoscibili terrorizzavano gli abitanti dei paesi vicini derubandoli delle provviste per l'inverno. Presto o tardi, però, i ragazzi si accorsero che tra loro figurava un impostore: niente di meno che il diavolo in persona.



Approfittando de suo volto terrificante, infatti, la leggenda racconta di come il diavolo si fosse introdotto nel gruppo rimanendo riconoscibile solo dai piedi a forma di zoccolo di capra. Per esorcizzare la sua presenza su così chiamato il vescovo Nicola.

Da allora, dopo aver sconfitto il demone, i ragazzi mascherati da diavolo continuarono a recarsi presso i villaggi vicini ma sta volta non più per depredare, quanto piuttosto in accompagnamento al vescovo Nicola e portare domani ad adulti e piccini. Una seconda leggenda, tra le più accreditate, si rifà invece alla figura di un certo vescovo Nicola di Slovenia, vissuto all'incirca nell'anno 1500, il quale era solito fare regali in occasione del suo compleanno. Secondo la leggenda, la festa proseguì anche dopo la sua morte. Sempre secondo la tradizione, successivamente, un vescovo vestito di bianco e con una folta barba avrebbe iniziato a distribuire doni, accompagnato da un gruppo di Krampus. In questo modo, sempre secondo leggenda, i mondi del Cristianesimo e Paganesimo trovarono un punto d'incontro.

▶ IN PROSSIMITÀ



## Le usanze di Tarvisio e dintorni nelle celebri e rinomate sfilate

Nel Tarvisiano ogni anno si ripete la tradizionale sfilata in cui San Nicolò incontra i Krampus e passa di casa in casa, al fine di premiare i bambini più buoni e ammonire quelli birichini. A Tarvisio e nelle altre cittadine della Val Canale, come Malborghetto Valbruna e Pontebba, l'assalto dei demoni mascherati avviene tradizionalmente dai primi di dicembre fino all'8, giorno dell'Immacolata. Nel tarvisiano, ai Krampus si accompagnano tradizionalmente anche le Perchten. Queste ultime erano antiche divinità celtiche che come scopo avevano quello di scacciare il diavolo che, proprio in questo periodo dell'anno, approfittava del periodo rigido per depredare i sostentamenti della gente. Le Perchten, come

in antichità, vengono ancora oggi rievocate con il fuoco e si differenziano dai Krampus per le maschere meno spaventose e più grottesche. Le Perchten sono quindi sempre demoni, ma benevoli e di certo non maligni.



**Pal Bersa gliere**  
SAN DANIELE DEL FRIULI

**APERTO a Capodanno**  
CON MENÙ A LA CARTE

ALBERSAGLIERE.IT



enoteca la  
**TRAPPOLA**  
SAN DANIELE DEL FRIULI

**APERTO a Natale e a Capodanno**  
CON ORARI RIDOTTI

ENOTECALATRAPPOLA.IT



**SEMPLICITÀ** ► IL RIPIENO VARIA A SECONDA DELLE ZONE: SI PASSA DAL FORMAGGIO ALLA FRUTTA SECCA, DAI BISCOTTI AL CIOCCOLATO

# L'anima rustica della regione espressa in un piatto di Cjarsons

**R**ustica e semplice. Sono questi i due aggettivi perfetti per descrivere la cucina friulana, che offre tanti sapori diversi: dalle zuppe di cereali e verdure ai salumi con i formaggi, le soluzioni sono infinite. Tra i prodotti tradizionali più famosi ci sono sicuramente il prosciutto di San Daniele, Carmons e Sauris oltre al formaggio Montasio e a tantissimi dolci lavorati a base di

**Originari della Carnia, questi ravioli sono uno dei piatti più conosciuti del territorio**



frutta secca. L'area della Venezia Giulia, dal canto suo, mette in tavola tanti primi piatti di pesce, come i brodetti.

## GUSTI DECISI

Un orizzonte sconfinato fatto di cielo limpido e montagne incantate, al confine con Austria e Veneto, sospeso tra alta quota e valli lussureggianti. Questa è la Carnia, un territorio quasi nascosto tra le Alpi, che però porta con sé piatti e sapori unici nel loro genere, con una cucina fatta di gusti forti e sapori ricchissimi, che spesso giocano sul contrasto e sulla semplicità. Non c'è esempio più calzante di queste forti usanze gastronomiche dei Cjarsons, ravioli dolci tipici delle montagne in provincia di Udine. La particolarità di questa pasta è che, all'interno della sottile sfoglia di pasta, si possono trovare anche alcuni ingredienti tipici della pasticceria, come ad esempio lo zucchero, la marmellata, l'uvetta e così



OGNI ZONA DELLA CARNIA HA LE SUE PREFERENZE SUL RIPIENO DEI CJARSONS

via. Da qui, il sapore dolce che caratterizza i Cjarsons, e che li ha resi uno dei piatti più famosi della cucina friulana.

## LA RICETTA

I Cjarsons vengono prodotti artigianalmente con una pasta a base di farina di grano tenero e acqua che, in al-

cune varianti, è realizzata impastando anche delle patate. La sfoglia così ottenuta, stesa e ritagliata in forma tondeggiante, è chiusa a mezzaluna per racchiudere una noce di morbido ripieno, il cui sapore varia tra il dolce e il salato in base alla zona di produzione, spesso diverso di casa in casa. Nessu-

na delle numerose varianti - sono più di una trentina - prevede per la farcia l'uso della carne. Piuttosto si usano erbe spontanee, patate, uvetta, cannella in polvere, formaggio o frutta secca, cipolla, mais, persino biscotti secchi, mela, marmellata, grappa e anche il cioccolato.

## LA PASTA



Sono le prugne il ripieno usato per gli gnocchi



Chiamati nella forma dialettale "gnocchetti de' susini", gli gnocchi di prugne sono uno dei piatti che caratterizzano la tradizione culinaria del Friuli Venezia Giulia. Si tratta di pasta di patate ripiena di frutta dal croccante cuore dolce di pane tostato, zucchero e cannella. Di origine boema - vennero infatti introdotti sotto il dominio austro-ungarico in regione - questa pietanza può essere servita sia come primo piatto che come dessert. Nella ricetta tradizionale si preparano con patate, farina, prugne secche o fresche di stagione, uova e zucchero e vengono conditi con burro e pangrattato aromatizzato alla cannella. In alternativa, per bilanciarne la dolcezza, sono da provare con ricotta affumicata grattugiata, del burro salato sciolto o una fonduta di formaggio. I palati più audaci, invece, potrebbero apprezzarli anche con una salsa a base di gorgonzola, perfetta per dare una nota piccante e avvolgente a questi gnocchi dal cuore dolcissimo.



## ► TRADIZIONI

### Tutta la ricchezza dei ravioli di Cabia

Ad Arta Terme, e precisamente nella frazione di Cabia, i ravioli sono considerati una sorta di "antico confetto", sia perché offerti in occasioni di feste e ricorrenze che per il ripieno particolarmente sontuoso: oltre a cannella e cacao amaro, si usa inserire nella farcia anche cioccolato, ricotta fresca, confettura di ciliegie e di albicocche, vermouth, scorza di limone e prezzemolo tritato.

## FORMAGGIO

### Il Montasio diventa protagonista

La ricetta degli gnocchi con Montasio e porri è tipica del Friuli Venezia Giulia, e riguarda un piatto che solitamente si consuma nel periodo natalizio. Gli gnocchi seguono una preparazione molto tradizionale, mentre la salsa è una specie di besciamella profumata con il Montasio, formaggio stagionato tipico del nostro territorio. La sapidità del formaggio viene ben contrastata dalla dolcezza dei

porri, dando vita quindi a un ottimo equilibrio di sapori. Eccellenza Dop, il Montasio prende il suo nome dall'omonimo altopiano, nel quale viene prodotto fin dal 1200. I sapori e le qualità sono quelle tipiche di un prodotto caseario dal gusto morbido e delicato, che non provoca sensazioni olfattive o di gusto violento o scioccanti: per questo è ottimo quando viene trasformato in fonduta.



**ORO**  
CAFFÈ

## È il mio caffè

Desideri un caffè che sappia regalarti un'esperienza unica di gusto ma anche che ti accolga quando serve. Dal 1987 rendiamo la tua pausa caffè un incontro speciale. **ORO CAFE, per chi ama il caffè.**



orocaffe.com



**LA PREPARAZIONE** UNA ZUPPA PERFETTA PER LA STAGIONE INVERNALE, CHE HA TRA GLI INGREDIENTI IL CAVOLO CAPPUCCIO FERMENTATO**PESCE**

# Jota, una delizia della tradizione

Quando il freddo comincia a farsi sentire non c'è niente di meglio che una buona zuppa e, quando si ha voglia di sapori decisi, ci si può preparare una bella Jota. Minestra tipica della cucina triestina, la Jota ha una tra le più antiche preparazioni della regione a base di fagioli borlotti, "capuzi garbi" - il nome locale del cavolo cappuccio fermentato -, patate e talvolta avanzi di maiale. Ricca e corroborante, è perfetta da gustare durante la stagione invernale. La Jota viene tradizionalmente preparata in occasione delle festività natalizie ma, lasciata intiepidire, può essere servita anche quando le giornate si allungano e le temperature si fanno più clementi.

## I CONSIGLI

Come tutti i piatti tipici della tradizione, ne esistono versioni differenti: quella triestina si differenzia per l'utilizzo del cavolo cappuccio fermentato, tagliato a listarelle sottili e poi passato nella farina; negli anni è diventato uso comune aggiungere cotiche, salsicce, costine o carne affumicata, per un risultato finale ancora più saporito e sostanzioso. Ciascuna famiglia ha comunque la sua personale ricetta, custodita gelosamente.

**Per velocizzare i tempi di preparazione è possibile comprare gli ingredienti precotti**



QUESTA ZUPPA È PRESENTE IN FRIULI VENEZIA-GIULIA FIN DAL XV SECOLO

## LA STORIA

Di origine remota, la prima testimonianza scritta dell'esistenza della ricetta si trova in un documento del XV secolo, conservato a Cividale del Friuli. La parola "jota", invece, sembrerebbe derivare dal latino "jutta", che significa brodaglia. I "capuzi garbi" sono quindi indispensabili per la realizzazione del piatto originale.

Per accelerare i tempi di preparazione è possibile acquistarli precotti: la qualità è sostanzialmente la stessa degli ingredienti freschi, ma le tempistiche necessarie per la lavorazione diminuiscono notevolmente.



## LA RICETTA

### Tutti i segreti del "riso e fasoì"



Per comporre il "riso e fasoì" come da tradizione, tritare il lardo insieme alla cipolla e il sedano, mettere il ricavato in una casseruola, unire i fagioli scolati dall'acqua, le foglie di alloro, le patate sbucciate e tagliate a pezzetti. Versare in una grande pentola il brodo con i legumi soffritti e calare il riso. Aggiustare di sale.

Con il brodetto un piatto povero diventa gourmet



Da piatto povero, cucinato a bordo delle barche dai pescatori con i pesci meno pregiati, a preparazione apprezzata anche dai palati più raffinati. Ecco una zuppa ricca, rustica e buonissima come piatto unico: stiamo parlando del brodetto alla triestina. Questo primo di pesce è eccezionale, perfetto per quando fuori fa freddo e si ha bisogno di riscaldarsi un po'. Una vera delizia tutta da provare e facile da realizzare, anche se la cottura richiede un po' di tempo. Per prepararlo occorre in primis pulire il pesce, le canocchie e le vongole. In una padella, friggere nell'olio i pesci appena infarinati, scolarli e asciugarli. In una casseruola, rosolare nell'olio l'aglio, aggiungere un bicchiere d'acqua e a seguire il pesce. Aggiungere il sugo di pomodoro, prezzemolo, pepe e sale, coprire e procedere nella cottura.

## VOGLIAMO FARVI SORRIDERE DI GUSTO

**Il benessere delle persone è il nostro obiettivo**

Partendo da questo concetto abbiamo avviato il nostro progetto.

Un progetto iniziato 7 anni e mezzo fa che ha coinvolto tutta la famiglia Andreutti Luciano e Dino, con Aldo che era l'unico di noi con esperienze nell'alta ristorazione iniziate da Gualtiero Marchesi e concluse dodici anni dopo al Trussardi alla Scala a Milano con lo Chef Andrea Berton.



LA FAMIGLIA

Un percorso di formazione e tanta gavetta quello di Aldo, con una visione a 360° della professione che lo portato dalle esperienze fatte nell'alta cucina all'offerta attuale del nostro ristorante che è quella di "offrire ogni giorno a tutti i nostri clienti cibi sani, freschi e biologici in un ambiente il più naturale ed ecosostenibile possibile". Una grande attenzione al cliente la nostra ma anche una grande attenzione ai nostri collaboratori, ora diventati più di 20, garantendo percorsi personalizzati, lavoro part time, full time a 36 ore, premi legati al

welfare, stay bonus chi si ferma più di 3 anni. Fin dall'inizio abbiamo cercato di applicare la regola delle tre C, condividere, costruire, compensare, ed in particolare ora che la ristorazione rispetto al periodo prepandemico ha perso competenze e decine di migliaia di unità, rendendo estremamente difficile avere un team stabile per anni. Integraldo è diventato ormai un punto di riferimento per gli amanti del cibo buono e sano: ricette rigorosamente stagionali, tutte basate su ingredienti freschi e a metro zero. La cucina di Integraldo è quella di una volta, fatta di sapori antichi, che conserva un piacere senza tempo per chi ama la tradizione, e che si basa su una precisa e consapevole scelta di qualità.

Dai cereali biologici alle verdure di stagione, dal San Daniele DOP alle brioches semintegrali, dai dolci tradizionali e vegan alla pizza con pasta madre a lunga lievitazione: Integraldo propone una cucina sostenibile e salutare - anche vegetariana e vegana -, adatta anche per chi ha intolleranze alimentari, che riesce a coniugare salute, gusto e consapevolezza.

Integraldo a Majano non è soltanto ristorante, ma anche panificio, pizzeria e focacceria con servizio da asporto.

Per una sosta veloce e per regalarsi un momento di relax e di bontà il bar-caffetteria Integraldo è l'ideale per una pausa ricca di piacere. Infine Integraldo si propone anche come punto di riferimento di chi ha fatto una scelta di consumo responsabile: sugli scaffali sono disponibili le migliori marche biologiche per l'alimentazione della famiglia e per la cura della persona, un modo per aiutare tutti a portare avanti, anche a casa propria,

a la filosofia che unisce qualità, salute e sostenibilità ambientale.

Da un anno circa inoltre siamo diventati Hotel; Bihotel mette a disposizione otto eleganti camere matrimoniali arredate con materiali naturali ed ecosostenibili ed una terrazza panoramica Attico 18 con inserita una cucina a vista ideale per qualsiasi tipo di evento nel rispetto della privacy.



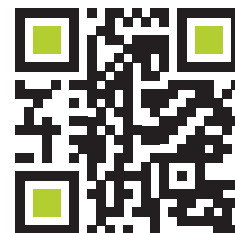
LO STAFF

Sempre in rispetto delle risorse naturali, la terrazza e le camere sono provviste di sistema di areazione e gruppi di sanificazione dell'aria di ultima generazione.



ATTICO 18

BIHOTEL



WWW.INTEGRALDO.BIO



CAPODANNO ► PER LA NOTTE DI SAN SILVESTRO, NON PERDERE L'OCCASIONE DI VIVERE UN'ESPERIENZA COMPLETA, CHE UNISCE DIVERTIMENTO E RELAX IN UNA CORNICE UNICA

# Una meta ricca di attività, tradizioni e cultura

La notte di San Silvestro è un momento speciale, in cui le persone di tutto il mondo si riuniscono per festeggiare l'arrivo del nuovo anno. Tra le tante destinazioni, il Friuli Venezia Giulia si distingue come una meta affascinante e ricca di tradizioni da scoprire.

## UN'OCCASIONE IMPERDIBILE

Il Friuli Venezia Giulia è una regione che incanta, in particolare durante le feste del periodo natalizio, quando luci e mercatini animano le vie dei centri città. Scegliere di passare qui il Capodanno non è banale: ogni anno intrattenimento e attività di ogni tipo animano il territorio. Ci sono soluzioni più classiche, come le feste in piazza: negli ultimi anni, sia a Udine che a Trieste, le piazze principali hanno ospitato DJ-set, concerti con musica dal vivo e spettacoli di fuochi d'artificio.

Il Friuli vanta poi una gastronomia rinomata, e durante il Capodanno i ristoranti si distinguono offrendo menù speciali e cene tematiche. Queste occasioni permettono di gustare prelibatezze della tradizione locale, come per esempio la frico, una delizia a base di formaggio fuso e patate, che incanta i palati con la sua cremosità e sapore avvolgente. Ogni piatto è un viaggio nel cuore della cultura culinaria friulana, un'esperienza gastronomica che esprime l'autenticità e la ricchezza delle tradizioni locali, perfetta per celebrare il Capodanno nel suggestivo scenario del Friuli. Ma non si tratta solo di città e piatti deliziosi: la



IN PIAZZA A TRIESTE SARANNO ATTIVI CONCERTI E DJ SET

regione vanta una natura mozzafiato. Le sue montagne offrono la possibilità di trascorrere il Capodanno immersi in paesaggi innevati e danno l'occasione di trascorrere del tempo all'aria aperta, tra sci, passeggiate ed escursioni con le ciaspole. Allo stesso tempo, le spiagge e le località balneari

**Oltre ai borghi e ai piatti incredibili, la regione, con le sue montagne, vanta una natura mozzafiato**

sulla costa, per quanto non sia la stagione più adatta, permettono di accogliere il nuovo anno accompagnati dal suono delle onde e dalla rigenerante brezza marina.

In fin dei conti, il Friuli si presenta come un'opzione ideale per chi desidera vivere l'ultimo giorno dell'anno all'insegna della tradizione e dell'ottima cucina.

La regione offre un'esperienza completa che unisce divertimento, scoperta culturale e relax in una cornice suggestiva, rendendo il Capodanno un'esperienza indimenticabile per tutti i suoi visitatori.



UN'OPZIONE SONO ANCHE LE PASSEGGIATE NELLA NATURA



► CASTELLO DI VILLALTA

## Una location storica per una festa magica

Il Castello di Villalta, residenza privata della storica famiglia dei Caporiacco, è un luogo che incanta. Costruito tra XII e XIII secolo su una collina, domina la valle con doppie mura e affreschi del '600 nel piano nobile. La location, aperta a Capodanno, offre agli ospiti un'esperienza davvero da sogno.



Friuli Colli Orientali  
e Ramandolo  
*Tasting Academy*

**Impara ciò che sei.**  
Regala un'esperienza  
unica tra i profumi  
e i sapori dei vini dei  
Colli Orientali del Friuli.

## L'esperienza

La Tasting Academy è un'esperienza unica e formativa dove imparare tutto quello che si può sapere sui Colli Orientali. Fatti raccontare il territorio e i suoi vini assaggiandone 32, in costante rotazione. Guidato dai nostri esperti, viaggerai alla scoperta di cosa accade nelle vigne dei Colli Orientali e di come i microclimi, i diversi suoli ed esposizioni rendono i vini capaci di essere così unici.

## Come prenotare

Scansiona il QR code qui sotto per conoscere costi e modalità di partecipazione. Ricordati di scriverci nelle note che è un regalo così ti invieremo il buono da stampare.

[www.tastingacademy.it](http://www.tastingacademy.it)

[info@colliorientali.com](mailto:info@colliorientali.com)  
[www.colliorientali.com](http://www.colliorientali.com)





overday.info



UNICOPERNATURA



LA FAMIGLIA STANIG AUGURA BUON NATALE

PREPOTTO (Ud) - ITALIA  
LA TERRA DELLO SCHIOPPETTINO



**SPECIALITÀ** ▶ DURANTE LE FESTIVITÀ NATALIZIE IL TIPICO CONTORNO REGIONALE DI RAPE FERMENTATE SI ACCOSTA TRADIZIONALMENTE A UN INSACCATO SAPORITO SIMILE AL COTECHINO

# Bruade e muset, chicca della cucina friulana

**S**e a Natale, quest'anno, si desidera proporre ai propri ospiti qualcosa di diverso, una bella idea potrebbe essere quella di un piatto tipico a base di squisite radici. Parliamo delle rape bianche dal colletto viola che, tramite un antico e tradizionale lavoro di fermentazione nella vinaccia, rappresentano un vero tesoro dell'enogastronomia friulana.

## ACCOPPIATA VINCENTE

Da qualche anno prodotto tutelato da marchio Dop, la brovada ("bruade" in dialetto friulano), ossia la rapa bianca dal colletto viola, a Natale si gusta tassativamente con il "muset", un insaccato molto saporito simile al cotechino. Ma ecco come nasce: le rape, dopo esser state raccolte, vengono private delle foglie esterne e poste in dei tini. Si ricoprono con la vinaccia di uva nera, un po' di

sale, acqua mista a vino o aceto. Quindi si lasciano fermentare dai 40 ai 60 giorni e assumono il caratteristico colore rosato. Il sapore è meno pungente della rapa fresca, e l'aroma naturalmente è di vinaccia. Dopo averle lavorate vengono lavate, grattugiate e confezionate in buste. La brovada, quindi, nasce dall'antica esigenza di conservare le rape per l'inverno. E da qui, oggi ne è scaturito un piatto tipico immancabile nel periodo natalizio sulle tavole friulane. La si usa sia per accompagnare le carni, ma anche come ingrediente per zuppe o piatti unici a base di verdure. Nonostante la tradizione, può sposarsi con qualsiasi carne di maiale preparata arrosto o bollita. Essendo poi il Friuli una zona d'Italia esperta di buon vino, è abituale accostarle un calice per donare il tocco finale al piatto: tra i consigliati spicca un rosso leggermente erbaceo da abbinare ai secondi di carne.



LA BROVADA NASCE DALL'ESIGENZA DI CONSERVARE LE RAPE



IL MUSET VIENE AROMATIZZATO CON SALE, PEPE E AROMI NATURALI



DURANTE LE FESTIVITÀ NATALIZIE LA BROVADA SI GUSTA TRADIZIONALMENTE CON IL MUSETTO



**ALTERNATIVA** ▶ LA DIFFERENZA RISPETTO ALL'ORIGINALE STA NELL'UTILIZZO ESCLUSIVO DELLE CIPOLLE BIANCHE

## Erede della versione ungherese Ecco il gustoso gulash triestino

Il gulash è un piatto ungherese, il cui nome deriva da "gulya" che significa mandria di bovini, perché è proprio la carne di manzo la base del piatto. A metà tra la minestra e lo stufato, il gulash è ormai diffuso in tutta l'Europa dell'Est e anche nelle nostre regioni di confine. Invece della solita versione ungherese, in buona parte del Friuli Venezia Giulia viene proposto il gulash triestino, che si differenzia dalla ricetta tradizionale perché prevede come verdure solo le cipolle bianche e in pari peso rispetto alla carne. Non ci sono deroghe a questa regola, così come non si può evitare di utilizzare una buona dose di paprika, che insieme al ginepro insaporisce la carne. Come taglio, poi, per fare lo spezzatino si può scegliere di utilizzare il "cappello del prete". Si tratta di un pezzo di carne molto saporito, con una venatura centrale, che resta morbidissimo durante la lunga cottura. Il gulash si può inoltre accompagnare con purè di patate, delle verdure al forno o con gli spätzle, o con una bella polenta.

## PREPARAZIONE

Per prima cosa, sciogliere in una casseruola 50 grammi di burro con 50 di olio, aggiungendo le bacche di ginepro schiacciate. Tagliare e unire poi le cipolle a cubetti, abbassando la fiamma e cuocendole per 10 o 15 minuti. A parte, tagliare la carne a cubetti di 3 o 4 cen-



PER IL GULASH TRIESTINO NON SI PUÒ EVITARE L'UTILIZZO DI UNA BUONA DOSE DI PAPRIKA

timetri, infarinandoli e rosolandoli in un altro tegame con i restanti 50 grammi di olio. Successivamente, aggiungere la carne nella casseruola insieme al-

**Il tipico piatto tradizionale si abbina al purè di patate, alle verdure al forno o anche a una bella polenta**

le cipolle, sfumando con il vino rosso. Versare un mestolo di brodo nel tegame ancora caldo in cui si è rosolata la carne. Aggiungere quindi il sugo ottenuto alla carne e alle cipolle, unendo anche la paprika in polvere. Salare e pepare quanto basta, versando il brodo caldo e cuocendo a fiamma bassa per circa 2 o 3 ore. Quando la carne sarà tenera, spegnere e aggiustare di sale. Fatto ciò, servire il gulash accompagnandolo con della polenta o del purè.

## SECONDI



## Trippe e capriolo in salmì: due prelibatezze da gustare



Le trippe alla friulana rappresentano un altro dei piatti della tradizione antica e casalinga del Friuli-Venezia Giulia, ideale da mangiare durante la stagione fredda dell'anno. Per prepararlo, serve iniziare facendo un battuto con due carote e un sedano, soffriggendo poi in olio d'oliva. Aggiungere un chilo e mezzo di trippa, sale e pepe, versando vino bianco a sfumare. In seguito, aggiungere anche la passata e il concentrato di pomodoro (diluìto in due bicchieri d'acqua) e cinque foglie d'alloro. Cuocere il tutto a fuoco lento per almeno tre ore, mescolando spesso. Infine, le trippe andrebbero consumate il giorno dopo, con una spolverata di parmigiano e accompagnate con della polenta. Altra opzione, ricca e dal sapore intenso, è quella del capriolo in salmì. Per

prepararlo, per prima cosa iniziare dalla marinatura della carne: sciacquare la carne di capriolo (1 kg), mettendola in una ciotola e aggiungendo finocchietto selvatico, tre bacche di ginepro, chiodi di garofano, due foglie di alloro, la cipolla e l'aglio intero sbucciato. Mescolare unendo mezzo litro di vino rosso, quindi coprire con la pellicola e lasciare in frigorifero per circa 20 ore. Trascorso il tempo necessario, tritare cipolla, sedano e carota, versando in una padella con olio e burro. Soffriggere il trito e scolare la carne con un colino raccogliendo la marinatura in una ciotola. Versare la sola carne nel tegame con il soffritto, rosolare e unire spezie e marinatura. Far cuocere a fuoco molto lento per almeno 4 ore, finché la carne sarà cotta e tenera, e servire con della polenta calda.



GLI APPUNTAMENTI ▶ LE CITTÀ DI TUTTA LA REGIONE SI ANIMANO CON BANCARELLE E INTRATTENIMENTO

# Immercatini delle feste fra luci, musica e sapori



**N**el mese di dicembre il Friuli Venezia Giulia si anima, da Trieste fino a Tarvisio, con le luci e i colori dei mercatini di Natale. Oltre ad artigianato e prodotti tipici dell'enogastronomia locale, le bancarelle sono accompagnate da una ricca programmazione, con esibizioni musicali e intrattenimento per tutti i gusti e le età.

## DA TRIESTE A UDINE

Da sempre crocevia di culture, Trieste vanta il fascino di una città di frontiera.

Qui ogni anno dall'8 dicembre fino al 7 gennaio prendono vita i mercatini di Natale in piazza Sant'Antonio e nelle vie vicine, con diverse casette di legno che propongono oggetti di artigianato e golosità tipiche della cultura Mitteleuropea, che diffondono il caratteristico profumo di dolci e zucchero filato per tutto il centro storico. Un luogo ideale dove trovare idee originali per fare gli ultimi regali.

**Nelle tradizionali casette rosse delle botteghe si possono trovare idee regalo originali**

getti per la casa realizzati in vetro, legno e ceramica, e non solo.

## A PORDENONE

Anche la città di Pordenone si veste a festa con addobbi e luminarie. La centrale piazza XX Settembre dal 2 dicembre fino al 7 gennaio ospita infatti il simbolico abete addobbato e

le caratteristiche casette dei mercatini. Per tutto il periodo poi, le vie della città si riempiono di attività per i più piccoli, spettacoli, giochi e tanto divertimento. Tra le cose da non perdere c'è la tradizionale mostra di presepi artigianali, divisa tra la Loggia del Palazzo Municipale e le vetrine dei negozi del centro. Tra gli altri appuntamenti, la pista di pattinaggio sul ghiaccio e un fitto programma di musica dal vivo.

## LA TRADIZIONE DI TARVISIO

Particolarmente caratteristici sono i mercatini di Tarvisio, dove ogni weekend del mese di dicembre, piazza Unità si riempie di stand che propongono artigianato, candele, giocattoli in legno, dolci, biscotti, punch e vin brulé, il tutto accompagnato da suonatori di corno, balli tradizionali e animazioni. Qui è infatti molto sentita la tradizione proveniente dal Nord Europa anche nelle figure che vengono celebrate, come San Nicolò e Krampus.



PER LE STRADE RISUONANO CANTI TRADIZIONALI



▶ UN'OCCASIONE SPECIALE

## TORNA AQUILEIA D'INVERNO, FRA STORIA ED ENOGASTRONOMIA

Torna anche quest'anno l'appuntamento con Aquileia d'inverno, il calendario dal sapore natalizio nello storico comune della provincia udinese.

La città, che vanta origini antichissime a partire dalla sua nascita come colonia romana nel 181 a.C., oggi fa parte del Patrimonio dell'umanità Unesco, e rappresenta una cornice unica dove ammirare i mercatini di Natale.

A partire da dicembre le vie del centro storico si animano con

numerosi chioschi enogastronomici, che propongono piatti tipici del territorio, con particolare attenzione a miele, salumi, olio e formaggi e vini della zona Doc Aquileia.

Gli oltre 100 espositori presentano poi le loro opere d'arte in ceramica, legno e terracotta, oltre a proporre tessuti tradizionali e biancheria per la casa a tema festività.

Un'occasione speciale per conoscere gli usi e le tradizioni del Friuli, ma anche per ammirare lo spettacolo di luci di piazza Capitolo.

SULLA COSTA ▶ LIGNANO SABBIAADORO OSPITA UN EVENTO A TEMA E L'ORIGINALE PRESEPE DI SABBIA

## Celebrare la magia del Natale in una cornice un po' insolita



**C**hi ha detto che i mercatini di Natale siano adatti solamente a paesaggi innevati e scenari montuosi?

La località balneare di Lignano Sabbiadoro fino al 7 gennaio ospita infatti "Natale d'A... mare", con tante bancarelle di artigiani, vivaisti e creativi, che si snodano fra viale Gorizia e Lungomare Trieste. I più piccoli hanno inoltre la possibilità di visitare il Villaggio di Babbo Natale allestito nel parco San Giovanni Bosco, dove si trovano anche numerose attrazioni e una grande pista di pattinaggio sul ghiaccio. Imperdibile poi il Presepe di Sabbia, giunto quest'anno alla sua 20esima edizione e visitabile fino al 3 febbraio. Le opere vengono disposte presso l'ufficio spiaggia numero 6 del lungomare e vengono realizzate senza l'uso di colle o materiali artificiali, ma



solamente con acqua, sabbia e una grande abilità da parte degli artisti. Lungo la costa adriatica si trovano anche i mercatini di Natale di Portopiccolo-Sistiana. Qui i visitatori possono andare alla scoperta del borgo in un susseguirsi di attività come le degustazioni di tè, cioccolato e dolci tipici della tradizione, la casetta di Babbo Natale, i canti natalizi e i numerosi momenti di intrattenimento,

per una gita romantica all'insegna della cultura e del divertimento.

## L'ARTIGIANATO

Molto suggestiva anche la cornice di Palmanova, città friulana fortificata dove si svolge uno dei più grandi mercatini natalizi di tutta la regione.

Fino al 14 gennaio, piazza Grande ospita infatti "Magia delle mani", con 150 espositori tra artigiani, artisti e hobbisti che propongono articoli dal sapore natalizio, tutti rigorosamente realizzati a mano. In quest'occasione non mancano poi le dimostrazioni dal vivo di lavorazione di pietra, marmo, legno, ma anche di cucito e filato, per far rivivere agli spettatori gli antichi mestieri della tradizione. Presente anche un'area gastronomica in cui provare le ricette tipiche della cucina friulana, da accompagnare a un bicchiere di vin brulé.

Il regalo perfetto.  
Esiste!



CANTINA

**RAUSCEDO**[www.cantinarauscedo.com](http://www.cantinarauscedo.com)**RAUSCEDO**

Via del Sile, 16

**GEMONA**

Via Taboga, 293

**CODROIPO**

Via Zompicchia, 10

**TAVAGNACCO**

Via Nazionale, 42

Ci trovi anche a:

**SACILE, TREVISO, TRIESTE**



**I PRODOTTI** ► IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE VANTA UNA STORIA ANTICHISSIMA E DAL 1996 È RICONOSCIUTO COME PRODOTTO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

# I salumi tipici della tradizione regionale

**I**l Friuli Venezia Giulia è una terra ricca di tradizione culinaria, tra cui spiccano numerosi salumi tipici del territorio. Tra questi, è impossibile non citare il pestàt, prodotto tipico del paese di Fagnana, annoverato tra i Borghi più belli d'Italia.

## DAL PAESE DI FAGNANA

Questo salume nasce dalla volontà di conservare il sapore degli aromi e delle verdure durante l'inverno, e si tratta di un impasto di lardo macinato con spe-

**Il pestàt è un impasto di lardo macinato con spezie ed erbe e conservato in un budello in barattoli di vetro**

zie ed erbe aromatiche, racchiuso in un budello di maiale oppure conservato in barattoli di vetro.

Il lardo utilizzato per la produzione di questo salume deriva da maiali che vengono allevati allo stato semibrado e con un'alimentazione naturale, in piccoli allevamenti locali. Una volta macinato, il prodotto viene miscelato con un trito di carote, sedano, cipolla e una mi-



IL PESTÀT NASCE DALLA VOLONTÀ DI CONSERVARE IL SAPORE E L'AROMA DELLE VERDURE DURANTE I MESI INVERNALI

scela di salvia, rosmarino, porro, aglio e prezzemolo, quindi sale e pepe, cannella e pimento. L'impasto ottenuto viene insaccato in un budello e messo a stagionare per un periodo che va dai 30 giorni a un anno, in cantine umide e fresche. Il pestàt può essere consumato anche dopo poche settimane dalla produzione, in caso venga conservato in barattoli di vetro sott'olio.

## L'ECCellenza del territorio

Altro prodotto di eccellenza della tradizione friulana è il prosciutto di San Daniele, profondamente legato al luogo collinare in cui viene stagionato. Questo salume vanta una storia antichissima, risalente addirittura all'XI-VIII secolo prima di Cristo e dal 1996 è riconosciuto come prodotto a Denominazione di origine protetta (Dop). Il prosciutto di San Daniele ha una tipica forma "a chitarra", ed è provvisto di piedino. Al taglio, la fetta si presenta di colore uniforme rosso-rosato, con striature di grasso di colore bianco. Il profumo è intenso, il gusto dolce e delicato, con un'aroma caratteristico e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura, tanto che si possono riconoscere sfumature tostate, note di frutta secca e malto d'orzo.

**DAI PASCOLI** ► ANCORA OGGI QUESTO FORMAGGIO VIENE PRODOTTO CON TECNICHE FEDELI ALLA TRADIZIONE

## Protagonista delle tavole friulane Tutti i pregi del Montasio Dop

**U**no dei formaggi più squisitamente tipici del territorio è il Montasio, prodotto di montagna delle Alpi Giulie a Denominazione di origine protetta. La nascita di questa varietà risale intorno al 1200, e viene tradizionalmente attribuita a un monaco del convento di frati Benedettini situato nelle valli delle Alpi Giulie e Carniche. La prima testimonianza scritta, tuttavia, si attesta al 1775, dai prezziari della città di San Daniele che testimoniano come, visto il prezzo al chilo più alto rispetto alla media, il Montasio fosse considerato particolarmente pregiato.

### LE CARATTERISTICHE

Ancora oggi, le tecniche di produzione di questo formaggio sono rimaste fedeli alla tradizione. Il Montasio si ottiene infatti esclusivamente dal latte vaccino delle mucche allevate nei pascoli di montagna, che si nutrono con



**Grazie alla sua lavorazione, questo antico prodotto caseario è naturalmente privo di lattosio**

le erbe autoctone della zona. Una volta avvenuta la mungitura da questi capi di bestiame, il latte viene sottoposto a fermentazione con un innesco di fermenti lattici poco acido per non alterare la flora microbica e batterica originale, per poi essere pastorizzato ma a basse temperature. Successivamente, la cagliata viene trattata con un attrezzo particolare che ricorda lo strumento della lira, da cui prende il nome. L'ultimo passaggio consiste nella spurgatura della pasta dal siero: a quel punto essa viene pressata e riposta nelle fascere. Una curiosità interessante è il fatto che il Montasio venga definito "il formaggio del buon senso", in quanto vanta un alto valore nutritivo e una composizione equilibrata di acqua, lipidi e proteine, che lo rende ideale anche per la dieta dei più piccoli. Infine, grazie alla sua lavorazione è naturalmente privo di lattosio.

► TANTE VARIETÀ

## Dalla Strica fino alla Carnia passando per i prelibati caprini

Tra gli altri formaggi tipici della tradizione culinaria del Friuli Venezia Giulia troviamo la Strica, ovvero "striscia". Il nome è dovuto al fatto che è composto da striscioline di formaggio avanzate durante la lavorazione. Non mancano ovviamente i formaggi di Malga, e prelibati caprini, proposti sia freschi che stagionati. Nell'area della Carnia viene prodotto inoltre l'omonimo formaggio salato a pasta dura. Si tratta di un prodotto dal sapore particolarmente intenso e gustoso, realizzato con latte che viene munto al massimo 48 ore prima e che viene portato ai locali di caseificazione senza aver subito prima trattamenti termici o meccanici di alcun tipo. Il colore interno della pasta è più chiaro rispetto alla crosta, che si presenta

invece liscia ed elastica. Il Carnia è un formaggio che si presta a lunghe stagionature, per questo motivo è possibile trovarne di anche due anni. In questo caso, si presenta di colore giallo scuro ed è indicato soprattutto per l'uso da grattugia.



**la Fattoria 22**  
AGRITURISMO dal 1999

Via Lovaria, 48/C - Pavia di Udine  
Tel. 0432 655266  
info@lafattoriadipavia.it  
**www.lafattoriadipavia.it**

**Assortimento confezioni regalo, formaggi, salumi, sottolio, vino e birra agricola di nostra produzione a km0**



**HOME MADE** - ALCUNI DOLCI GENERALMENTE ACQUISTATI SUL MERCATO SI POSSONO FARE IN CASA, A PATTO DI OSSERVARE I PASSAGGI CON MINUZIA

**PER NON SBAGLIARE**

# Il migliore panettone artigianale? Ci vuole pazienza e manualità 🎄

**P**er chi vive la festività anche come un'occasione per dare sfogo alle doti creative e alla manualità, soprattutto in cucina, una sfida da cogliere al volo è quella di realizzare il panettone. I prodotti offerti dal mercato sono tantissimi, anche artigianali, ma sfornare il dolce natalizio per eccellenza direttamente dalla propria cucina ha tutto un altro sapore. Come fare? Di certo bisogna prepararsi con buon anti-

**L'attenzione va posta in particolare all'incordatura e al rispetto della maturazione dell'impasto**

cipo, e mettersi in mente che la cucina, per almeno due giorni, potrebbe trasformarsi in un vero e proprio laboratorio del gusto. Per organizzare la lavorazione è intanto utile fissare quattro passaggi: la biga, il primo impasto, il secondo impasto e infine la cottura. Gli ingredienti necessari per la realizzazione della prima fase sono 50 grammi di farina Manitoba, del malto, che può essere sostituito dal miele o dallo zucchero, in una quantità pari a un cucchiaino, 3 grammi di lievito di birra fresco e 30 grammi di latte intero a temperatura ambiente. Il primo impasto, tenendo come riferimento uno stampo da panettone da 750 grammi, si ottiene con 25 grammi di Manitoba, 4 di lievito di birra fresco, 40 di zucchero, 110 di farina 00, 85 di uova e infine 45 grammi di burro morbido. Quando sarà ora del secondo impasto bisognerà invece avere a portata di mano 75 grammi di farina 00, 30 di tuorli, 45 di burro, 1 baccello di vaniglia, 20 grammi di cedro candito,



PER REALIZZARE IL PANETTONE CI VOGLIONO ALL'INCIRCA DUE GIORNI

3 di sale fino, 53 di uova, 50 di zucchero, la scorza di un limone, 20 grammi di arancia candita e 60 di uvetta. Mescolando insieme gli ingredienti per la preparazione della biga si otterrà un panetto compatto, da lasciar maturare un'ora a temperatura ambiente e poi in frigo per 12 ore. Trascorso il tempo di

maturazione si passa alla preparazione del primo impasto: in una planetaria andranno montati insieme panetto, farina 00 e Manitoba, lievito e zucchero, aggiungendo lentamente le uova sbattute. A impasto incordato sarà possibile aggiungere il burro a pezzettini fino ad assorbimento. Dando alcune pieghe

all'impasto sul ripiano di cucina si otterrà il nuovo panetto che, una volta pirlato, sarà da lasciare riposare a 26-28 gradi per un'ora (riponendo un pentolino con acqua bollente in forno spento) e poi 12 ore in frigorifero. Una volta maturato, il panetto dovrà riposare altre due ore per poi passare al secondo impasto.

Dalla fase clou fino alla cottura: ecco gli step



La seconda fase di impasto del panettone è simile alla prima: adagiando nella ciotola il panetto e aggiungendovi la farina, lo zucchero, le uova sbattute, i tuorli, i semi della bacca di vaniglia e la scorza di limone, si riprenderà la cordatura a velocità bassa, senza scordare il pizzico di sale. A impasto incordato si procederà con l'inserimento dei pezzetti di burro, attendendone l'assorbimento, per poi passare all'aggiunta del cedro, dell'arancia e dell'uvetta. Quando tutto sarà ben amalgamato sarà possibile staccare l'impasto dal gancio con le mani umide e trasferirlo sul piano di lavoro. Dopo avergli dato le solite pieghe, necessarie a renderlo più "tenace", il panetto andrà lasciato riposare per due ore e mezza a 26-28 gradi coperto dalla pellicola. Quando sarà lievitato, l'impasto andrà sbattuto nuovamente prima di essere adagiato in forma sferica nello stampo da panettone. Dopo altre tre ore di lievitazione alla stessa temperatura precedente andrà lasciato all'aria e formerà una sorte di crosticina sottile, su cui creare una croce e posizionare una noce di burro. Il dolce è pronto per essere cotto nel piano inferiore del forno statico a 175 gradi. Sfornato, il panettone andrà lasciato riposare a testa in giù per sei ore.

► CONSERVE

## L'abc della mostarda: questione di tempi

Anche d'inverno la frutta non manca: sulle tavole del 25 approda la mostarda, conserva di frutta fresca fatta macerare per 24 ore e poi caramellata in padella con gli zuccheri rilasciati. Si tratta di un processo lungo: prima di essere pronto da servire, il prodotto deve attraversare diversi passaggi di questo tipo e riposare altre 12 ore. La più tradizionale? Di pere o mele cotogne.

DAL 1852



## Una ricetta delicata: il mandorlato

Per la serie "sfide natalizie" arriva in tavola anche il mandorlato home made: un grande classico dell'enogastronomia tipica di Cologna Veneta, la cui ricetta originaria risale al 1852. La lavorazione del dolce deve avvenire con delicatezza: alla base, infatti, vi sono gli albumi, montati a neve con miele e mandorle. La preparazione può iniziare dal miele, che va scaldato a bagnomaria per una trentina di minuti e continuamente

mescolato. Vanno poi montati a neve gli albumi, per poi essere uniti al miele messo nuovamente a riscaldare. Mentre il composto riposa possono essere infornate a 120-130 gradi le mandorle, che devono risultare tostate e non imbrunite. Una volta inglobato tutto l'albumi al miele, si possono aggiungere mandorle e cannella. Dopo qualche minuto il mandorlato è pronto per essere versato e messo in frigorifero.



**GALLERIA D'ARTE LA CANTINA**

Via Gen. Radaelli, 6 - 33053 Latisana (Ud)

**Lunedì 18 Dicembre 2023 - ore 18.00**

presentazione *Agenda Friulana 2024*

a cura di Vito Sutto

Mostra in corso di Gina Gressani e Giovanni Toniatti Giacometti - Opere in permanenza Dainese e Almaviva

Orari della galleria: dalle 17.00 alle 19.00 - Chiuso domenica e lunedì



**Mercoledì 20 Dicembre 2023**

**HOTEL SAISERA - Malborghetto Valbruna**

Degustazione vini dell'Az. Agricola Toniatti Giacometti

Esposizione delle "Nevicate" del Maestro Giovanni Toniatti Giacometti - in corso dal 20 dicembre 2023

Galleria d'arte

"La Cantina"

via Gen. Radaelli, 6

"La Cantina"

via Rocca, 29

Agriturismi: "Casa Allegra"  
"Casa Gioconda" e "Casa Gioia"

AUGURANO

**Buone Feste**





**RICETTE** I RIFLETTORI CULINARI SONO PUNTATI SUL DOLCE, CON PREPARAZIONI COMPLESSE E SEMPLICI

# Dal panettone artigianale al tronchetto di Natale



Sulle tavole natalizie del Friuli il mondo della pasticceria e dei dolci da forno dà il meglio di sé: dai tradizionali panettoni rigorosamente artigianali ai tronchetti fatti in casa, i cenoni del 24 e il pranzo del 25 si chiudono in bellezza, regalando al palato sapori tipici e indimenticabili. Già nel 2021 Gambero Rosso premiava fra le altre una trattoria triestina nella lista dei migliori panettoni artigianali, mentre al campionato della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria nello stesso anno arrivava primo un pasticcere di Osoppo, con un panettone senza paragoni nel panorama globale. Una sfida non facile quella del dolce natalizio per eccellenza, del resto, dal momento che non esiste una ricetta unica per realizzarlo. Proprio perché “artigianale”, il panettone richiede il rispetto di alcuni requisiti fondamentali, dall’attenzione all’umidità dell’ambiente ai tempi e modalità di lievitazione. La forma, la farcitura e la glassa, però, sono sempre un invito alla fantasia. Sicuramente la tradizione dol-

ciaria friulana sul panettone ha il coltello dalla parte del manico, almeno quando si tratta del ripieno. La frutta secca è infatti l’ingrediente cardine di un ventaglio di torte che arrivano in tavola per le festività e in particolare a Natale, dai canditi alle noci, fino all’uvetta. Un’idea potrebbe essere quella di ricalcare i sapori della Gubana o della Putizza, che ai principali sapori della prima aggiunge l’amatissimo cioccolato. Non c’è, però, limite alla creatività: dal pistacchio al cioccolato bianco, le idee sono tantissime. A non dover mancare è la voglia di rimboccarsi le maniche o, se questo non è possibile, di fare un salto presso le migliori pasticcerie prima che questi dolci artigianali vadano a ruba. Chi non può rinunciare al cioccolato e non ama i canditi o la frutta secca, oltre a un panettone originale ha a disposizione una ricetta sempre ottima da portare in tavola a dicembre. Si tratta del tronchetto di Natale, una preparazione semplice e veloce, che di solito si fa desiderare da tutti, piccoli e grandi. I bambini, in particolare, sono affascinati dal-

la sua forma tipica, a tronco appunto: una volta realizzata la pasta di biscotto, con sei tuorli, tre albumi, 160 grammi di zucchero, altrettanti di farina e la buccia di un limone, verrà arrotolato e fatto riposare per un’ora al freddo. Per preparare il ripieno sono invece necessari 300 grammi di panna liquida, 450 di cioccolato fondente, 150 grammi di marmellata, meglio se ai frutti di bosco o ai lamponi: l’obiettivo è ottenere una gustosissima ganache, portando prima a ebollizione la panna e poi aggiungendo il cioccolato a fuoco spento. A questo punto andrà srotolato il tronchetto e cosperso di un velo di marmellata, a cui si aggiungeranno circa cinque cucchiainate di ganache. Arrotolata nuovamente la nostra piccola opera d’arte culinaria, andrà posta in frigo per altre due ore. Con la crema di cioccolato avanzata, opportunamente riscaldata sarà possibile poi guarnire il tronchetto rendendo così il suo aspetto interno una vera e propria sorspesa. Via libera alla fantasia per la decorazione.



LA DELIZIOSA GUBANA, TIPICITÀ DELLE FESTE

**IMPERDIBILI** LA PREPARAZIONE PUÒ ESSERE EFFETTUATA COINVOLGENDO I BAMBINI DI CASA



## Alla scoperta delle castagnole, idee golose anche durante le feste

Frittelle, zeppole: in Italia le castagnole hanno tanti nomi e si preparano quasi esclusivamente nel periodo di carnevale. In Friuli, invece, ogni occasione di festa è buona per portare queste soffici dolcezze in tavola, e il Natale è una di queste. Sono soprattutto i bambini ad amare questi dolci e a sporcarsi le mani assieme ai loro genitori nella preparazione. Il procedimento, infatti, è semplicissimo. Partiamo dagli ingredienti: basta procurarsi della farina (500 grammi), del burro (100 gr), dello zucchero (125 gr), quattro uova, la scorza di un limone, una bustina di lievito, eventualmente del liquore, come la grappa (100 ml), ovviamente l’olio per friggere, e infine lo zucchero e la cannella per guarnire. Una volta amalgamati tutti gli ingredienti insieme fra loro, è importante pazientare e far riposare il composto per una decina di minuti. Dopodiché si può procedere con la realizzazione delle vere e proprie castagnole, creando a ma-



no tante piccole palline, un momento che i più piccoli amano particolarmente. Come riferimento per la dimensione da rispettare si può utilizzare una noce. Successivamente andrà riscaldato l’olio, fase in cui il ruolo di mamma e papà è cruciale. Non appena sarà bollente a sufficienza, infatti, le castagnole di Na-

tale potranno essere adagiate e rigirate delicatamente in padella fino a che non assumeranno il loro colorito dorato. È importante tenere a portata una schiumarola per togliere e scolare dall’olio i dolci quando sarà il momento giusto, per poi servirli con una spolverata di zucchero e cannella.



► I SUGGERIMENTI

### GLI STRUCCHI, FAGOTTINI GOLOSI DA FRIGGERE NELL’OLIO BOLLENTE

Come si preparano gli Strucchi? Innanzitutto vanno ricordati gli ingredienti principali, padroni di una tradizione dolciaria molto affermata in Friuli. Si tratta appunto della frutta secca e candita: 250 grammi di noci sgusciate, 300 grammi di uvetta, 50 grammi di pinoli, 100 grammi di cedro in pezzetti, 150 grammi di mandorle o nocciole. Infine il tocco di bontà: 50 grammi di cioccolato fondente, un pizzico di cannella, un bicchierino di rum. C’è anche chi aggiunge un pizzico di pan grattato. Dopo aver

amalgamato insieme gli ingredienti e aver steso la pasta, bisogna ottenere da quest’ultima delle sagome (immaginando di dover formare dei grossi ravioli) su cui stendere un po’ di ripieno. L’albume sbattuto servirà per bagnare i bordi, per poi coprire con l’altra metà della pasta il ripieno. Arriva quindi il momento di friggere gli Strucchi in olio bollente fino a che non avranno assunto una colorazione dorata su entrambi i lati. Sarà infine lo zucchero a dare il tocco finale e l’aspetto tipico a questi dolci.



Buen *Natale*

Wine Shop **FORCHIR** aperto per i vostri regali di Natale tutti i giorni, da lunedì a sabato  
Località Casali Bianchini, 2 - Camino al Tagliamento (UD) Tel. 0432/821525



**CARSO** ▶ DA GORIZIA A TRIESTE IL 25 DICEMBRE SI CELEBRA ANCHE CON UN DOLCE DI ORIGINE AUSTRO-UNGARICA MOLTO SIMILE ALLA GUBANA, MA DAL RIPIENO PIÙ... GOLOSO

# Cuor di cioccolato e frutta secca: è la Putizza

Che in Friuli la tradizione non manchi quando è ora di servire il dessert lo abbiamo capito: dalla Gubana agli Strucchi, il palato fa festa come si deve, specialmente sotto Natale. Molto simile alla Gubana, in particolare, ma differente per provenienza e caratteristiche del ripieno, è la Putizza, o Potizza. Di cosa si tratta?

Nell'aspetto, il dolce si mostra anch'esso peculiare per la forma arrotolata che assume la pasta avvolgendo gli interni ricchi di farcitura. Quest'ultima, inoltre, ricorda ma si distingue dal ripieno della Gubana per la presenza della cioccolata, che rende la torta a chiocciola una goloseria amata anche dai più piccini. La Putizza, in aggiunta, non proviene dalle valli del Natisone, al confine con la Slovenia, ma avrebbe un'origine austro-ungarica. Nonostante le prime notizie riguardanti il dolce, anche in questo caso, risalgano al Medioevo, la Putizza sarebbe stata presentata per la prima volta agli arciduchi Ferdinando d'Asburgo e Carlotta del Belgio in occasione di una festa al Castello di Miramare.

Con la sua lunga storia la famosa chiocciola approda ancora oggi sulle tavole imbandite nell'area del Carso, da Gorizia a Trieste, e conquista con il suo goloso ripieno di frutta secca e cioccolato.

Come realizzarla?

## INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Gli ingredienti da recuperare per l'involucro di pasta sono: farina (300 grammi) latte (100 millilitri), burro (70



IMPASTO E RIPIENO SONO SEMPLICISSIMI DA PREPARARE

grammi), lievito di birra (25 grammi), due tuorli, due cucchiaini di zucchero e uno di rum. Il lievito e un cucchiaino di zucchero vanno quindi sciolti insieme nel latte tiepido e lasciati fermentare per 15 minuti. In una ciotola vanno poi amalgamati la farina setacciata, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero rimanente, il rum e il lievito fermentato, oltre a un pizzico di sale. Omogeneo ed elastico, l'impasto è pronto per essere lasciato riposare coperto da un canovaccio e lontano dalla corrente. Dopo circa un'ora e mezza sarà possibile stenderlo creando una sagoma dalla forma rettangolare, sul-

la quale andrà il ripieno. A questo punto, quindi, non devono mancare le noci (300 grammi tritati), lo zucchero (50 gr), il burro (25 gr), tre cucchiaini di miele, tre cucchiaini abbondanti di cioccolato fondente tritato, un tuorlo, un'arancia e un limone.

Basterà sbattere il tuorlo con il burro morbido e il miele e spennellare la sagoma dell'impasto, per poi cospargerla di tutti gli altri ingredienti e arrotolare il tutto sul lato lungo.

Il rotolo va infine avvolto su se stesso, fino a conferirgli la tipica forma di chiocciola che rende tanto famosa la Putizza.

▶ SIMILE ALLO STRUDEL



## Cedro, cannella, pinoli: i profumi del Presnitz

Tra profumi come la cannella e ingredienti come i pinoli, il Presnitz è il dolce triestino natalizio per eccellenza. Ricorda lo strudel nell'impasto oltre che nei sapori, ma è molto più ricca la varietà di ingredienti che lo rendono così speciale. Spiccano il cedro, l'arancia candita e i semi di papavero, oltre a uvetta e mandorle.



Macelleria

**MARIO LIZZI**

Fagagna

*La Qualità per principio*

Ottime carni crude e cotte.

Specialità goulash  
e stracotto d'asino.

Salumi e carni rosse  
di nostra produzione.

33034 Fagagna (Ud)  
Via Umberto I°, 27  
Tel. 0432 800376

Ristorante-Bar

**AL BÀCAR**

Fagagna

Menu a base di carne  
di produzione propria e pesce,  
ambiente semplice, ma elegante.  
Ottima lista vini.



33034 Fagagna (Ud) - Via Umberto I°, 29

Tel. 0432 811036

albacar.ristorante@gmail.com

www.ristorantealbacar.com



**NEL CALICE** ▶ QUATTRO DOCG, DODICI DOC E TRE IGT IN UNA REGIONE CHE OFFRE UNA VASTA SCELTA

# Vini adatti per ogni portata frutto di territorio variegato

**L**e festività natalizie sono il periodo per eccellenza dei pranzi e cenoni, e a grandi portate deve sempre corrispondere un'adeguata scelta di vini d'accompagnamento. Il Friuli Venezia Giulia in questo senso offre tutto il necessario, grazie a una produzione vitivinicola variegata e di qualità che ha dato vita a quattro denominazioni Docg, dodici Doc e tre Igt, per un territorio vario e all'incrocio tra culture e tradizioni. Per scegliere il vino migliore per aperitivi, primi, secondi e dessert è dunque necessario conoscere per lo meno a grandi linee le zone vinicole della regione.

**Spiccano tipologie come il Tocai Friulano, la Ribolla gialla e il Refosco dal Peduncolo Rosso**



Tra queste il Collio, situato nella parte orientale in provincia di Gorizia, e particolarmente famoso per la produzione di vini bianchi come il Tocai Friulano e la Ribolla gialla. Non mancano ovviamente i vini rossi, realizzati in particolare con uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. La zona dei Colli Orientali del Friuli, dal canto suo, vede tra le sue uve autoctone a bacca nera lo Schioppet-



UN PERIODO DELL'ANNO DAI NUMEROSI BRINDISI

tino, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tazzelenghe e il Pignolo. Nella zona delle Grave (o Friuli Grave Doc) si producono vini bianchi da uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Tocai Friulano, mentre la produzione di vini rossi si basa prevalentemente sulle uve internazionali

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e sul vitigno autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso. Nella parte più pianeggiante della regione si possono invece scoprire i sapori delle Doc Annia e Latisana, aree nelle quali si producono vini prevalentemente bianchi.

## TIPICITÀ

## I liquori per il fine pasto

A fine pasto, soprattutto quando questo è stato molto importante come qualità e quantità, non c'è niente di meglio di un buon digestivo. Anche qui il Friuli Venezia Giulia ha qualcosa da offrire: non sono molti infatti i liquori tipici della regione, ma di ottima qualità. Si possono citare infatti la crema di pere, il maraschino, il mirtillo, il nocino e il pino mugo. Il maraschino, in particolare, è un liquore che ha avuto origine nel medioevo nella Dalmazia Veneta, a Zara, ed è ottenuto dalla distillazione delle marasche, un tipo particolare di ciliegie aspre. Spazio poi al cjarie, termine dialettale che si riferisce al finocchietto di montagna o cumino. È infatti con i semi di questa pianta lasciati macerare nella grappa bianca che si realizza tale liquore, buonissimo se servito a temperatura ambiente ma



anche ghiacciato, e adatto al dopo pasto, ma non solo. La sua origine è legata al paese di Forni di Sopra, in friulano For di Sore.

## FOCUS



## Picolit e Ramandolo, passiti da gustare

L'area dei Colli Orientali del Friuli è la patria del Picolit, uno dei vini passiti più ricercati e celebri d'Italia. La zona del Ramandolo nel 2001 fu invece proclamata la prima etichetta Docg del Friuli Venezia Giulia, ovvero l'omonimo vino dolce da uve Verduzzo Friulano, sia mature che passite.



# AGRITURISMO ORTOTOSTO



**PRENOTATE I VOSTRI  
CESTINI DI NATALE**

**A PARTIRE DA 14,00€**



**TAVAGNACCO, VIAREANA N°1, 33010 (UD)  
TEL. 329908 8130**



overday.info



**semplicemente auguri**

prosciuttificio artigianale  
**Bagatto**  
R I N O

**Prosciutticio Bagatto Rino snc**

Via Cesare Battisti, 26 - 33038 San Daniele del Friuli - Udine Italia - tel 0432 957252 - [www.prosciuttibagatto.it](http://www.prosciuttibagatto.it)





## La sperimentazione



Da sinistra: una ragazza che ieri ha donato il plasma assistita dal personale del Centro trasfusionale e un'operatrice sanitaria con una sacca di plasma appena raccolto (FOTO PETRUSSI)



# Donazioni di plasma al pomeriggio

## L'Afds: sia un appuntamento fisso

Bissato il successo dell'iniziativa avviata a novembre. Barillari: così dimostriamo il nostro valore

**Laura Pigani**

Afds chiama, i friulani rispondono. È stato accolto con favore anche il secondo invito alla donazione pomeridiana di plasma: dopo i 24 donatori giunti al Centro trasfusionale del Santa Maria della Misericordia l'8 novembre scorso, ieri un'altra ventina, soprattutto donne,

ha raggiunto il primo piano dell'ospedale cittadino dalle 13.45 alle 18 circa. Un appuntamento sperimentale, quello del pomeriggio, che il presidente provinciale dell'Associazione friulana dei donatori di sangue, Roberto Flora, e il direttore del Centro trasfusionale, Giovanni Barillari, intendono portare a cadenza regolare.

«In Italia siamo carenti sul fronte delle donazioni di plasma – sottolinea Flora – e sotto le feste abbiamo voluto sensibilizzare i donatori. Grazie al plasma, infatti, si possono realizzare farmaci salvavita che tante persone devono assumere e quindi credo che sia uno dei regali più belli che una persona possa fare agli altri. Il secondo

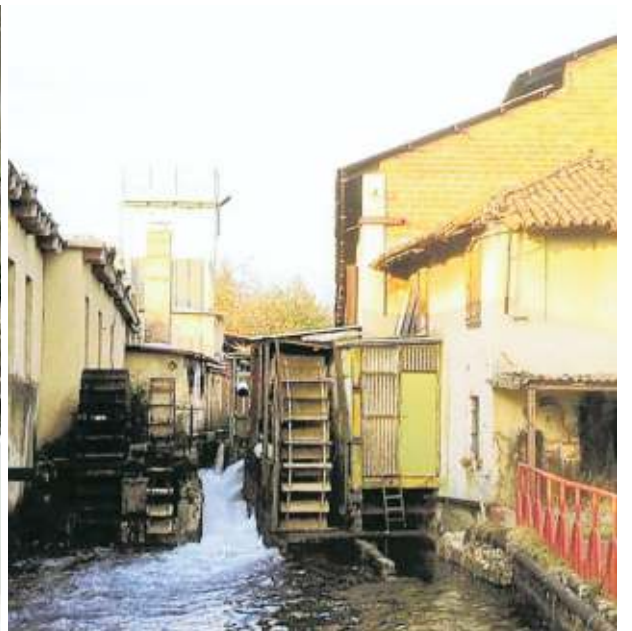
pomeriggio di sperimentazione è stato organizzato nel giorno di Santa Lucia e noi abbiamo voluto offrire un piccolo omaggio a chi ha partecipato: un sacchetto di caramelle, come quelli che un tempo la santa portava ai bimbi. Mi auguro – ribadisce il presidente dell'Afds provinciale – che la programmazione dei pomeriggi

diventi una routine, ci ragioneremo con il direttore generale dell'AsuFc Denis Caporale e il direttore del Centro trasfusionale Barillari per organizzare magari donazioni miste perché non si verifichino carenze durante l'anno. In questo modo riusciamo ad avvicinare tanta gente che al mattino non può recarsi a donare Ringra-

zio – conclude – tutto il personale medico e paramedico che ha reso possibile questa proposta».

La decisione di puntare anche sulle donazioni pomeridiane arriva dopo la felice iniziativa della 24 ore del dono, organizzata lo scorso giugno. «Dal plasma – ribadisce Barillari – si ricavano farmaci salvavita non producibili in laboratorio a livello industriale (come le immunoglobuline) e siamo orgogliosi che nella nostra regione, diversamente da altre, non si siano state osservate carenze di immunoglobuline costringendo i pazienti a un ritardo delle cure. Non a caso siamo la regione con il maggior indice di donazione di plasma rispetto al totale della popolazione. Qui da noi c'è un'alleanza tra istituzione e volontariato che è veramente bella e dei suoi frutti ne beneficiano tutti. Se c'è una maxi emergenza, il Friuli è l'unico ad aver dimostrato (con la 24 ore del dono) di essere in grado di far partire le donazioni a qualsiasi ora».

I risultati ottenuti nel 2023 e i progetti per il prossimo anno saranno illustrati nell'incontro di fine anno promosso dall'Afds per sabato, alle 10.30, nella sala anfitratto al IV piano del Santa Maria della Misericordia. In tale occasione sarà presentato il volume commemorativo dei 65 anni di vita dell'Associazione «Donare futuro». —



Alcune delle rogge tra Reana del Rojale e Tavagnacco descritte nel video documentario firmato da Marco Fabbro. Sotto una donna intenta a lavare i panni e lo scorcio di un'altra roggia friulana

Un documentario per valorizzarne il ruolo sociale, economico e culturale. La presentazione domani a Reana del Rojale e sabato a Tavagnacco

## Le rogge testimoniano come cambia il territorio tra storie e tradizioni

Campanili e «campanilismi», genti e famiglie, storie e tradizioni, muri, ma anche comunità, mulini, chiuse e ponticelli. Questo, e molto altro ancora, si trova lungo il corso delle rogge che, da nord a sud, attraversano i territori friulani dell'hinterland udinese, da Reana del Rojale a Tavagnacco. Ed è proprio alla valorizzazione di que-

sto importante «presidio» culturale, sociale ed economico del territorio che SimulArte, grazie al sostegno della Regione e alla collaborazione dei Comuni di Reana del Rojale e di Tavagnacco, di Anthropol XXI Aps e dei Civici Musei di Udine, ha voluto dedicare «Il futuro del passato. Le Rogge testimoni del cambiamento».

Il progetto, che si concretizza in un video documentario, suddiviso in quattro capitoli, sarà presentato in tre occasioni tutte a ingresso libero: domani alle 20.45 nell'auditorium Pigani di Reana, sabato alle 16 al Museo Etnografico di Udine e il 20 alle 18 nella sala parrocchiale di Cavalicco di Tavagnacco. La regia del docu-

mentario è di Marco Fabbro, il direttore della fotografia è Claudio Cescutti, il fonico Andrea Blasetig e le musiche sono di Claudio Filippini.

Alla realizzazione del video, proposto come uno storytelling con le narrazioni di Martina Delpiccolo, hanno preso parte semplici cittadini, testimoni del passato, ma anche storici, studiosi, editori, eredi di antichi mulini o proprietari di aziende agricole o agrituristiche che si affacciano su questi corsi d'acqua.

Il progetto ha visto la realizzazione di studi e ricerche storiche, registrazioni di testimonianze delle persone che hanno vissuto lo sviluppo economico e sociale del XX secolo lungo i corsi d'acqua di Reana e Tavagnacco grazie alle attività produttive che conducevano come ad esempio agricoltura, macine a mulino o l'utilizzo delle rogge come lavatoi. Lungo il corso delle rogge negli an-

ni sono sorti mulini, chiuse e ponticelli ad uso agricolo, molti dei quali si possono vedere ancora oggi. Questo sistema ha recato per secoli beneficio alle campagne, di natura prive di acque superficiali. Con la loro viva corrente ha mosso mulini e altre macchine da ruota generando le prime attività industriali. Quest'acqua fu anche utilizzata anche da Arturo Malignani per la centrale idroelettrica che permise l'illuminazione di Udine. Obiettivo del progetto di SimulArte, dunque, è stato quello di far riemergere e valorizzare la memoria collettiva di una comunità e del territorio che la ospita, delineando linee coerenti per lo sviluppo futuro, attraverso lo storytelling degli episodi caratterizzanti il XX secolo e lo sviluppo rurale ed economico delle genti che, grazie ai corsi d'acqua, sono passate o si sono stabilite nel territorio delle rogge e del torrente Torre. —







Le immagini dello spot che il Comune pubblicherà da oggi sui social e del backstage per la realizzazione del video, con la modella Alice Pozzo fra le stanze di Castello, Casa Cavazzini e affacciata dalla Loggia del Lionello

Il Comune punta su un'inedita immagine della città: da oggi la campagna su Castello, Casa Cavazzini e Loggia del Lionello

## Una modella nei musei e nei palazzi storici Lo spot per lanciare i luoghi culturali di Udine

Il Comune di Udine cambia passo nella promozione della sua offerta culturale, iniziando un nuovo percorso per utilizzare al meglio social e tecnologie digitali. Lo scopo è quello di diffondere il più possibile, in particolare fuori dai confini cittadini, la bellezza e il valore del patrimonio culturale e artistico di Udine, utilizzando nuovi mezzi espressivi e accattivanti.

Il Comune ha dunque ridisegnato le vesti grafiche di tutti i materiali promozionali degli eventi turistici, culturali e informativi. Non solo. Alla nuova immagine del comune si accompagna ora un progetto di comunicazione incentrato su video e immagini che, attraverso i social dell'amministrazione, ma non soltanto, potrà raggiungere un pubblico ampio, a

partire da giovani e famiglie, per avvicinarlo ai luoghi d'arte udinesi, un patrimonio disponibile tutto l'anno, fra eventi, laboratori, mostre, come quella recentemente inaugurata e dedicata all'architetto Gino Valle.

«Vogliamo promuovere la città di Udine e la sua offerta culturale. Se Udine è al primo posto in Italia per la qualità della vita – afferma l'assessore

sore alla Cultura, Federico Pironi –, il merito è anche del grande valore che può vantare da un punto di vista artistico e culturale. Allora è necessaria una promozione ad ampio raggio che racchiuda tanto le mostre temporanee, quanto la stessa immagine storico-artistica della città. Vogliamo farlo in maniera efficace e adeguata ai tempi: abbiamo quindi cambiato co-

dice e utilizzato canoni comunicativi attuali».

Il Comune quindi, in collaborazione con il fotografo, video maker e content creator digitale friulano Davide Anzmanni, punto di riferimento in Regione con ben 158 mila follower su Instagram, ha realizzato nei giorni scorsi le riprese e i montaggi per l'elaborazione di un video. Lo spot ha come protagonisti i

palazzi storici e i Musei della città, partendo dal Castello passando per Casa Cavazzini fino alla Loggia del Lionello. A far scoprire le bellezze della città è la modella Alice Pozzo, che attraversa sognante stanze e passaggi prima di affacciarsi su piazza Libertà.

Con lo spot sono state catturate immagini inedite e di grande qualità, grazie anche all'utilizzo di strumenti come il drone. Il video sarà pubblicato oggi sui social cittadini, poi pianificato anche sui media tradizionali e nelle sale dei cinema del Triveneto. Quello odierno è un primo step che sarà seguito dalla pubblicazione di un servizio fotografico della fotografia e content creator Rebecca Paviola, in più sedi museali cittadine. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Sapori di Natale**

MELEGATTI pandoro Verona, panettone Milano, senza canditi g 900 **3,89** al kg 4,32

MORETTI birra cl 66 **0,85** al lt 1,29

**9,90** MASSIMO 3 BOTTIGLIE BERLUCCHI spumante Brut Franciacorta cl75

REGALA UNA CARTA PREPAGATA

I desideri diventano realtà!

Pratica e facile da utilizzare quando e come vuoi: dalla spesa quotidiana al prodotto tecnologico, dal mondo dell'abbigliamento e del giocattolo ai prodotti di bellezza.

DISPONIBILI DA 25, 50, 100€ VALIDITÀ 12 MESI SPENDIBILE IN PIÙ TRANSAZIONI VALIDA IN PIÙ PUNTI VENDITA

I punti vendita dove si può utilizzare la Gift Card li trovi su [www.unicom.it/gift-card/](http://www.unicom.it/gift-card/)

RACCOLTA BOLLINI La TAVOLA delle FESTE FINO AL 7 FEBBRAIO 2024

Mirabelle [www.latavola.dellefeste.it](http://www.latavola.dellefeste.it)

Operazione a premi promossa da Unicom Srl valida nei punti vendita che espongono il presente materiale informativo. Regolamento presso Pragmatica Plus (734).

Reservata ai titolari di carta fedeltà

FINO AL 17 DICEMBRE

facebook.com/familaunicomm instagram.com/famila\_nord\_est

famila.it FAMILA APP NORD-EST



IL 22 DICEMBRE IN DUOMO

# Concerto della Banda della polizia Omaggio agli agenti uccisi 25 anni fa

Prima la messa con l'arcivescovo e poi l'esibizione per ricordare la strage del 1998  
Il questore: nel dolore, un regalo alla città. Iniziativa sostenuta dal Gruppo Danieli

Alessandro Cesare

In occasione del 25° anniversario della strage dell'antivigilia di Natale, durante la quale morirono tre agenti della polizia di Stato, Comune e questura, con il sostegno del Gruppo Danieli, hanno organizzato un evento che vedrà l'esibizione della Banda musicale della Polizia di Stato. L'appuntamento è per il 22 dicembre alle 18 in duomo. Prima del concerto sarà celebrata una messa dall'arcivescovo Andrea Bruno Mazzocato in ricordo delle tre vittime dell'attentato, Paolo Cragnolino, Guido Zanier e Adriano Ruttar, e a seguire ci sarà spazio per la musica. È atteso in città, per l'occasione, anche il capo della polizia, Vittorio Pisani. Il giorno seguente, il 23 dicembre, esattamente venticinque anni dopo lo scoppio della bomba all'imbocco di viale Ungheria, si terranno le celebrazioni ufficiali. Il concerto è



Da sinistra: Perabò, De Toni, D'Agostino e Pirone ieri in municipio per presentare la cerimonia

stato presentato ieri a palazzo D'Aronco dal questore Alfredo D'Agostino, dal sindaco Alberto Felice De Toni, dalla vicepresidente di Danieli Academy, Paola Perabò, e dall'assessore comunale alla Cultura, Federico Pirone. «Ri-

corderemo i nostri tre caduti, con il dolore per la loro prematura scomparsa che si rinnova ormai da 25 anni – ha detto il questore – con un appuntamento solenne in cattedrale. In questi 25 anni più volte Udine ha fatto sentire

la sua vicinanza nei confronti di Cragnolino, Zanier e Ruttar, e l'intervento della Banda della Polizia, vero fiore all'occhiello del nostro Corpo, per noi vuole essere un regalo alla città. Ci sarà il capo della Polizia e molto proba-

bilmente un esponente del governo». Composta da oltre cento esecutori, la Banda della Polizia è presente sulle scene nazionali e internazionali dal 1928. A Udine sarà accompagnata dalle voci del tenore Francesco Grollo e della soprano Federica Balucani.

«Per la nostra città sarà un orgoglio ospitare questo importante evento, così come ricordare in maniera solenne il sacrificio dei tre agenti. Il mio auspicio è che la città risponda al meglio», ha affermato De Toni. Per Pirone «la comunità udinese e tutto il Friuli non hanno dimenticato la strage dell'antivigilia di Natale e sono certo che sapranno stringersi ancora una volta attorno alle famiglie dei caduti, sottolineando l'importanza dell'attività svolta ogni giorno sul territorio dalle donne e dagli uomini in divisa».

A rendere possibile il concerto è il sostegno del Gruppo Danieli. «La nostra azienda è presente da 110 anni sul territorio e ci teniamo molto. Per questo, quando il questore ci ha presentato il progetto della cerimonia – ha assicurato Perabò –, non abbiamo avuto dubbi, dando immediatamente il nostro appog-

Pirone ha infine voluto sottolineare il ringraziamento, per il lavoro svolto, all'ufficio Cultura che, collaborando con la questura, è riuscito a definire nei dettagli il “Concerto di Natale” in memoria dei tre agenti uccisi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CASTELLO CHIUSO FINO ALLE 12

## Forze militari a sostegno della pace Il racconto di un quarto di secolo

Questa mattina, nel Salone del Parlamento del castello, sarà celebrato il venticinquesimo anniversario di fondazione della Multinational Land Force (Mlf). Si tratta di una componente militare multinazionale, a livello di brigata, di cui fanno parte Italia, Slovenia e Ungheria, nata dalla volontà di sviluppare uno strumento di rafforzamento e il consolidamento delle relazioni internazionali. La leadership è italiana e il comandante si identifica con il vertice della Brigata alpina Julia. Per dare modo ai fe-

steggiamenti di svolgersi in sicurezza, fino alle 12 il colle del castello resterà chiuso al pubblico e quindi non sarà possibile visitare le sedi dei Civici musei. Saranno ripercorsi i venticinque anni di attività della Mlf tra esercitazioni multinazionali e missioni di pace svolte sia sotto mandato Onu sia Nato. Una carrellata di foto, video e testimonianze per ricostruire oltre due decenni di collaborazione tra gli eserciti di nazioni diverse. All'evento, oltre alle autorità militari dei Paesi coinvolti, sono attesi an-

che i rettori delle Università di Trieste, Ljubljana e Budapest, oltre al rettore dell'università di Udine. Interverranno per un saluto il sindaco Alberto Felice De Toni e i comandanti delle truppe alpine e della Brigata alpina Julia.

Domenica invece le vie del centro storico vedranno il passaggio di una carrozza d'epoca trainata da cavalli, un evento dedicato ai più piccoli a cura del Lions Club Udine Duomo, in occasione della “12ª giornata natalizia per i bambini della città”. La carrozza sarà a dispo-



Alcuni militari dell'Mlf guidata dal comandante della Brigata Julia

sizione dei bambini per un giro del centro dalle 10.30 alle 12.30 e sarà accompagnata da animazione. Il cocchio partirà da Piazza Libertà e proseguirà in via Vittorio Veneto, in piazza Duomo, in via Stringher, in via Savorgnana, per poi tornare nuovamente in piazza Liber-

tà passando in via Cavour. In quelle vie sarà progressivamente vietato il transito al passaggio della carrozza. In piazza Libertà, via Cavour e via Stringher (nel tratto tra piazza Duomo e via Savorgnana) sarà inoltre vietata temporaneamente la sosta. —

CHIESA DI VIA RONCHI

## Migranti in preghiera domani con l'arcivescovo

Migranti cattolici in preghiera insieme all'Arcivescovo nella veglia d'Avvento. “Rallegratevi sempre nel Signore, ve lo ripeto: rallegratevi. Il Signore è vicino” è il tema che caratterizza l'ormai tradizionale momento di preghiera che vede riunirsi le comunità cattoliche immigrate nella chiesa della Madonna della Neve guidate dall'arcivescovo di Udine, monsignor Andrea Bruno Mazzocato. È un appuntamento ormai tra-



L'arcivescovo Mazzocato

dizionale e molto atteso quello che, nell'imminenza del Natale, vede le comunità cattoliche immigrate riunirsi insieme in preghiera guidate all'arcivescovo di Udine.

Quest'anno la veglia di Avvento è in programma domani alle 20.30 nella chiesa della Madonna della Neve, in via Ronchi. L'iniziativa è promossa dall'ufficio diocesano Migrantes e sarà, come detto, incentrata sul tema “Rallegratevi sempre nel Signore, ve lo ripeto: rallegratevi. Il Signore è vicino”. Cuore della veglia di preghiera è il tempo di adorazione eucaristica: è infatti davanti all'Eucarestia che ogni persona si riconosce fratello e sorella, a prescindere dalla sua provenienza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SOLIDARIETÀ

## Dal torneo di burraco mille euro a “ZeroSuTre”

Il circolo burraco Città di Udine decolla all'Ente Fiera con un'iniziativa di sensibilizzazione contro la violenza sulla donna. In occasione della kermesse Idea Natale è andato in scena un torneo di burraco a cui hanno partecipato 64 giocatori. Il ricavato, che ammonta a mille euro, è stato devoluto all'associazione “ZeroSuTre”, che si occupa di promuovere attività a tutela delle donne vittime di violenza. «Ho accetta-



Il circolo ha sede in via Liruti

to subito l'invito del presidente della Fiera, Antonio Di Piazza – rileva Roberto Moretti, presidente del circo-

lo –, e colto l'occasione per organizzare un torneo benefico di burraco, che ha riscosso un ottimo successo. Sono soddisfatto del gran numero di partecipanti, uniti nel segno della solidarietà. La violenza contro le donne è una piaga che necessita di essere arginata e ognuno di noi deve dare il proprio contributo», aggiunge Moretti.

Il circolo, associato Fibur, è nato nel 2006 con sede in via Liruti. A oggi conta circa 70 associati, che si ritrovano periodicamente per trascorrere qualche ora insieme promuovendo i valori del gioco. «L'ambiente è accogliente – conclude Moretti – e lo spirito dei soci è sempre vivace e cordiale». —

E.A.

LE FARMACIE



Servizio notturno

San Gottardo

via Bariglaria 24

348 9205266

Dalle ore 19.30 alle ore 8.30 del giorno

successivo normalmente a battenti chiusi

con diritto di chiamata

Di turno con orario continuato

(8.30-19.30)

Aurora

viale Forze Armate 4/10

0432 580492

Sartogo via Cavour 15

0432 501969

ASU FC EX AAS2

Cervignano del Friuli Comunale

via Monfalcone 7

0431 34914

Latisana Mario

fraz. Pertegada

via Lignano Sabbiadoro 82

0431 558025

Palmanova D'Ambrosio

via Aquileia 22

0432 928293

Rivignano Teor Braidotti

piazza IV novembre 26

0432 775013

Torviscosa Grigolini

piazza del Popolo 2

0431 92044

ASU FC EX AAS3

Artegna Zappetti

via Luigi Menis 2

0432 987233

Cavazzo Carnico Cavazzo

via Pietro Zorutti 2/1

0433 93218

Codroipo Forgiarini

via dei Carpini 23

0432 900741

Colloredo di Monte Albano Zanolini

via Ippolito Nievo 49

0432 889170

Gemona del Friuli Bissaldi

piazza Garibaldi 3

0432 981053

Malborghetto Valbruna Guarasci

fraz. Ugovizza

via Pontebbana 14

0428 60404

Mereto di Tomba All'Immacolata

via Trento e Trieste 23

0432 865041

Rigolato San Giacomo

piazza Durigon 23

0433 618823

Socchieve Danelon

fraz. Medlis

via Roma 22/A

0433 80137

ASU FC EX ASUIUD

Cividale del Friuli Fornasaro

corso Giuseppe Mazzini 24

0432 731264

Pasian di Prato Passons

fraz. Passons

via Principale 4-6

0432 400113

Povoletto San Michele

fraz. Savorgnano del Torre

via Principale 37

379 2758903

Pozzuolo del Friuli Tosolini

via della Cavalleria 32

0432 669017

in turno 339 2089135

Pradamano Faverio

via Giovanni Marinelli 2

0432 671008

Tarcento Di Lenarda

piazza Libertà 17

0432 785155

Tavagnacco Satti - fraz. Cavalicco

via Molin Nuovo 19

0432 688081



**Tolmezzo**

# Il mercato settimanale cambia sede Il trasferimento a metà del 2024

Il sindaco: una questione di sicurezza, abbiamo anche il via libera dalle associazioni di categoria

Tanja Ariis / TOLMEZZO

La giunta comunale tira dritto sullo spostamento del mercato settimanale per motivi di sicurezza, ipotesi discussa da 15 anni, ma mai attuata.

L'esecutivo tolmezzino ha siglato il primo atto formale su una procedura a più step che porterà all'effettivo spostamento a metà 2024. È la prima volta che si giunge a una delibera di indirizzo rivolta agli uffici con l'indicazione a procedere. Il sindaco, Roberto Vicentini, è determinato alla luce del fatto che non ci sono più proroghe sulla direttiva Bolkenstein, specie dopo che la scorsa estate i soccorsi hanno faticato a causa del mercato e della gente che non si spostava a raggiungere anche con la sola barella una persona colta da infarto in via Roma. Non sono solo le ambulanze a non passare nei tratti più stretti. Se scoppiava un incendio in un appartamento di via Roma, segnala il



La mappa con le nuove aree dedicate al mercato settimanale decise dall'amministrazione comunale di Tolmezzo

consigliere con delega al commercio, Alessandro Produrutti, il rischio è che prenda fuoco l'intera via, dato che vi è un unico caseggiato per lato. «Attualmente il mercato settimanale del lunedì e l'annuale Fiera dei Santi – rileva la giunta – non ri-

sultano conformi alle indicazioni tecniche di prevenzione incendi e di sicurezza: la sezione stradale delle vie Carducci, Roma ed Ermacora e parte di via Cavour, non permette gli accessi ai mezzi di soccorso in caso di varie emergenze».

«Si va avanti – assicura Vicentini – abbiamo l'ok anche dalle associazioni di categoria. Le collocazioni saranno quelle presentate anche a commercianti ed esercenti».

Il mercato sarà spostato su piazza XX Settembre più una

piccola parte su via Cavour, per poi allungarsi su via Del Din, via Battisti collegandosi a via Lequio e unendosi al mercato contadino. La Fiera, abbandonerà via Roma e piazza Mazzini, andrà a occupare di più piazzale Vittorio Veneto, via

IV Novembre oltre alle solite vie, più, come nuove vie: Lequio, Cooperativa e Divisione Garibaldi.

«Pensiamo di introdurre – aggiunge Vicentini – un'area, magari più esterna, anche per gli ambulanti transfrontalieri per esempio da Austria e Slovenia. Con la pandemia li abbiamo un po' persi, ma ne arrivavano diversi». Il mercato del lunedì è costituito da circa 70-80 operatori e la Fiera dei Santi da 200. Ci sono già state rilevazioni preliminari sulle aree disponibili per lo spostamento. Ora sarà necessario modificare il regolamento per l'esercizio del commercio sulle aree pubbliche, per meglio aderire alle disposizioni normative comunitarie e statali e predisporre le aree e le regole per i bandi di assegnazione, prima della scadenza (il 31 dicembre) delle attuali concessioni (valide sino al termine della procedura di futura indizione per l'assegnazione dei posteggi del mercato e della Fiera). La giunta ha dato indicazione di procedere allo spostamento nelle nuove aree, collocandoli nelle vie o piazze a ridosso del centro evitando frazionamenti del mercato e della Fiera. Si intende dedicare aree ai produttori agricoli, da collocare in aree raccolte e separate dai commercianti, e di evitare, se possibile, di posizionare operatori con camion di fronte a negozi o locali pubblici. —

**Chiappo**

**XMAS PROMO**



**• MOIMACCO • MANZANO • GORIZIA**

 <div><b>HYUNDAI TUCSON NLINE FULL HYBRID</b> ANNO 2022 42.000 KM</div> <div><del>34.500€</del> <b>PREZZO PROMO 33.800€</b></div>	 <div><b>FORD FOCUS ST-LINE BENZ</b> ANNO 2019 99.000 KM</div> <div><del>16.900€</del> <b>PREZZO PROMO 16.000€</b></div>	 <div><b>FORD FIESTA PLUS DIESEL</b> ANNO 2017 104.191 KM</div> <div><del>10.900€</del> <b>PREZZO PROMO 9.900€</b></div>	 <div><b>FORD FIESTA ACTIVE 1.0 HYBRID</b> ANNO 2023 0 KM</div> <div><del>22.500€</del> <b>PREZZO PROMO 21.900€</b></div>	 <div><b>FIAT 500 X CROSS 4X4 AUT 2.0 DIESEL</b> ANNO 2020 63.600 KM</div> <div><del>20.700€</del> <b>PREZZO PROMO 20.000€</b></div>	 <div><b>HYUNDAI i10 CONNECTLINE BENZ</b> ANNO 2023 0 KM</div> <div><del>16.300€</del> <b>PREZZO PROMO 15.600€</b></div>
 <div><b>FORD TRANSIT CUSTOM 2.0 DIESEL</b> ANNO 2020 71.340 KM</div> <div><del>21.800€</del> <b>PREZZO PROMO 21.300€</b> + IVA</div>	 <div><b>FORD PUMA TITANIUM 1.0 HYBRID</b> ANNO 2020 40.600 KM</div> <div><del>20.500€</del> <b>PREZZO PROMO 20.000€</b></div>	 <div><b>FORD TRANSIT CUSTOM 2.0 DIESEL</b> ANNO 2020 63.400 KM</div> <div><del>21.800€</del> <b>PREZZO PROMO 21.300€</b> + IVA</div>	 <div><b>FORD KUGA TITANIUM 1.5 BENZ</b> ANNO 2020 63.400 KM</div> <div><del>23.500€</del> <b>PREZZO PROMO 22.900€</b></div>	 <div><b>FORD FIESTA ST-LINE 1.5 DIESEL</b> ANNO 2020 37.800 KM</div> <div><del>17.500€</del> <b>PREZZO PROMO 16.900€</b></div>	 <div><b>FORD PUMA ST-LINE X 1.0 HYBRID</b> ANNO 2020 69.830 KM</div> <div><del>21.300€</del> <b>PREZZO PROMO 20.500€</b></div>
 <div><b>FORD PUMA ST-LINE X 1.0 HYBRID</b> ANNO 2020 42.000 KM</div> <div><del>22.000€</del> <b>PREZZO PROMO 21.500€</b></div>	 <div><b>FORD FOCUS ACTIVE 1.0 BENZ</b> ANNO 2019 57.400 KM</div> <div><del>19.500€</del> <b>PREZZO PROMO 18.800€</b></div>	 <div><b>FORD FOCUS BUSINESS 1.0 BENZ</b> ANNO 2019 50.000 KM</div> <div><del>18.400€</del> <b>PREZZO PROMO 17.800€</b></div>	 <div><b>FORD FOCUS SW BUSINESS 1.5 DIESEL</b> ANNO 2019 92.500 KM</div> <div><del>17.900€</del> <b>PREZZO PROMO 17.000€</b></div>	<div><b>Prezzi esclusi di passaggio di proprietà</b></div>	

**Visita il nostro sito [www.chiappo.net](http://www.chiappo.net)**



TARVISIO

# Il Meubl  Tarvis   stato riaperto Disponibili 50 nuovi posti letto

Da anni la struttura era chiusa, la riattivazione voluta dalla famiglia Gallerini  
L'assessore Zamolo: l'imprenditoria   fondamentale per rilanciare la localit 

Alessandro Cesare  
/ TARVISIO

La stagione sciistica cominciata durante il Ponte dell'Immacolata ha portato una novit  dal punto di vista ricettivo per il Tarvisiano. Dopo diversi anni di chiusura al pubblico (era stato utilizzato solo come convitto aggiuntivo per i ragazzi del liceo sportivo Bachmann) ha riaperto i battenti il Meubl  Tarvis di via Vittorio Veneto.

Una struttura che offre un servizio di bad&breakfast con 22 camere e una cinquantina di nuovi posti letto. A rendere possibile la riattivazione della struttura   stata la famiglia Gallerini, capitanata dall'ex assessore del Comune di Udine, Luciano.

«  stato effettuato un primo restyling per rendere accogliente la struttura gi  per la stagione invernale in corso – ha detto l'assessore



Il Meubl  Tarvis di via Vittorio Veneto che ha riaperto i battenti a Tarvisio

alle Attivit  produttive Mauro Zamolo, presente al taglio del nastro insieme al vicepresidente del consiglio regionale Stefano Mazzolini –. Per la nostra comunit  questa   certamente una buona notizia, per un gruppo imprenditoriale

che   attivo anche a Grado, Lignano e Udine. Ora, grazie al Meubl  Tarvis, potr  svilupparsi anche in una cittadina di montagna qual   il capoluogo della Valcanale».

Per Zamolo, ma anche per il sindaco Renzo Zanette,

questa iniziativa imprenditoriale, insieme ad altre che di recente hanno visto protagonista il Tarvisiano (con l'apertura di nuovi locali e nuove attivit  economiche)   indice che il territorio sta tornando a essere attrattivo per gli imprendi-

tori.  
«Stiamo lavorando per fare in modo che la qualit  dei servizi offerti dalla nostra comunit  possa crescere, in modo non solo di accontentare l'aspettativa dei turisti, ma anche di creare terreno fertile affin  si avvicininino sempre pi  investitori», ha affermato il sindaco Zanette.

Negli ultimi anni il Tarvisiano ha sofferto in termini di posti letto alberghieri ed extra-alberghieri, ma ultimamente sono diverse le iniziative in corso per incrementare la disponibilit  ricettiva che oltre agli hotel si concretizza in bad&breakfast, affittacamere, appartamenti, albergo diffuso. «L'imprenditoria privata   determinante per far crescere la nostra localit  – ha aggiunto l'assessore Zamolo – e il lavoro che non solo stiamo facendo come amministrazione comunale, ma anche quello che sta portando avanti la Regione Friuli Venezia Giulia, va proprio in tale direzione, per spingere gli interessati a realizzare nuovi investimenti sul nostro territorio».

Il Meubl  Tarvis metter  a disposizione una serie di camere di diversa dimensione, adatte sia alle famiglie sia alle comitive.

«Facciamo un in bocca al lupo alla famiglia Gallerini – ha concluso Zanette – e gli auguriamo il meglio per la stagione invernale in corso». —

  RIPRODUZIONE RISERVATA

RIGOLATO

## L'Ufficio postale di nuovo attivo dopo il restauro

Ha riaperto al pubblico l'ufficio postale di Rigolato. Sono terminati i lavori di ristrutturazione della sede di piazza Durigon con un intervento per predisporre la struttura per accogliere i principali servizi, appena saranno operativi, della pubblica amministrazione grazie al progetto "Polis – Casa dei Servizi Digitali". L'ufficio postale di Rigolato   quindi di nuovo a disposizione dei cittadini il marted  e gioved  dalle 8.20 alle 13.45, il sabato fino alle 12.45.

CERCIVENTO

## Cjaso a Rigol  ospita una festa C'  anche Catine

Tempo di auguri di Natale a Cjaso a Rigol . Organizzata dall'amministrazione comunale, con invito esteso a tutta la comunit , la Festa di Natale si svolger  sabato 23 alle 16. In occasione dell'evento verr  scoperta la targa dedicata alla Fondazione Friuli grazie alla quale sono stati acquistati una quindicina tra letti attrezzati e letti Alzheimer e alcuni armadi, a uso degli ospiti. A coronamento della festa ci sar  la presenza della nota attrice comica Catine.

VILLA SANTINA

## Domani l'ultimo saluto a Gianna Talotti Oggi c'  la veglia

VILLA SANTINA

Sar  celebrato domani, venerd  15, alle 11, nella chiesa a Villa Santina, il funerale di Gianna Talotti, la 71enne di Villa Santina uscita domenica pomeriggio per fare una passeggiata e poi trovata il giorno dopo senza vita in una delle casette di legno realizzate per il terremoto: la caduta da una rampa di scale le   stata fatale. Mentre   in programma per questo pomeriggio alle 18 la veglia, sempre nella chiesa a



Gianna Talotti

Villa Santina. Gianna Talotti – sono le parole di ricordo della nipote Maria Nagostinis – era una persona «sempre dedicata al volontariato, gentile, cordiale, molto presente e ben voluta in paese. In passato aveva lavorato per tanti anni in un bar e, anche per questo, era molto conosciuta. Tra l'altro, si rendeva disponibile per pulire la chiesa e collaborava con la parrocchia, era ben voluta da tutti. Lascia un grande vuoto. Ci mancher ». Domenica scorsa Gianna Talotti era uscita di casa alle 13.30 per fare una passeggiata, ma alla sera non vi aveva fatto ritorno. Dopo una giornata di ricerche in tutto il territorio di Villa Santina, luned  era   stata trovata senza vita. Durante la camminata si era fermata in una delle casette in legno realizzate per il terremoto e ormai disabitate da tempo. —

PALUZZA

## Serracchiani scrive a Salvini: si intervenga sulla 52 bis

PALUZZA

«Il ministro Salvini dica se intenda operare al pi  presto per il ripristino della strada SS52 bis, dando conto del modo in cui il Governo intende intervenire per offrire supporto concreto a un'area transfrontaliera che non pu  essere abbandonata a se stessa ma anzi necessita di interventi mirati, risolutivi e urgenti». La deputata Debora Serracchiani (Pd) rende nota l'interrogazione che ha indirizzato al ministro delle Infrastrutture e Trasporti Matteo Salvini, dopo che il distacco di una frana ha interrotto la strada statale 52, che sale dalla frazione di Timau del comune di Paluzza al Passo Monte Croce Carnico e scende sul versante austriaco verso K tschach-Mauthen.

Serracchiani ricorda al ministro che «alla fine del 2017   stato presentato da Anas e Regione il Piano per la riqualificazione e la messa in sicurezza della strada statale 52bis 'Carnica' e del passo di Monte Croce Carnico, che prevedeva 32 interventi di consolidamento e miglioramento della viabilit , per un investimento complessivo di oltre 63 milioni di euro, interamente finanziati dal Contratto di Programma Anas-Mit 2016-2020 per 30 milioni di



La frana sulla statale 52 bis verso Passo di Monte Croce Carnico

euro e dal Fondo sviluppo e Coesione che aveva autorizzato una spesa complessiva di 33 milioni di euro».

Questo Piano faceva seguito alla stipula di un protocollo d'intesa sottoscritto nel 2016 tra la Direzione centrale Infrastrutture e territorio della Regione, il Compartimento Anas Fvg e il Land Carinzia. Serracchiani chiede dunque di sapere «se ci sono gi  degli studi di fattibilit  per una via di collegamento alternativa in zona, come immaginato nei decenni passati, con una variante da rendere utilizzabile in una porzio-

ne di territorio meno esposto a pericoli di frane costanti o ripensando concretamente alla soluzione relativa ad un tunnel che colleghi i comuni di Paluzza e K tschach-Mauthen».

«Eccettuato un progetto presentato dalla Carinzia nel 2019 rimasto senza seguito – aggiunge la deputata –   legittimo chiedersi se ci siano stati interventi condivisi e attuati in conseguenza del Protocollo tra Regione, Carinzia e Anas. E se le risorse siano state impiegate o siano ancora a disposizione». —

SONO PASSATE DAL VALICO DI TARVISIO

## Sequestrate sigarette per 720 mila euro



Il carico   stato bloccato dalla Finanza in provincia di Treviso

TARVISIO

La Guardia di finanza di Treviso, impegnata nel controllo di un autoarticolato proveniente dal confine italo-austriaco e passata dal valico di Tarvisio, ha individuato e sequestrato tre tonnellate di sigarette (per un valore di circa 720mila euro) occultate dietro un carico di pannelli di legno. Le Fiamme gialle hanno sequestrato anche la motrice e il semirimorchio utilizzati per il trasporto. I due conducenti sono stati arrestati per contrabbando aggravato di tabacchi lavorati esteri. L'autoarticolato   stato fermato nei pressi del casello autostradale di Venezia Est, punto di snodo che, ogni anno registra il transito in uscita, di 3,5 milioni di veicoli.



SAN DANIELE

## Nuovo archivio comunale Fondi per ultimare i lavori

La Regione erogherà 600 mila euro per completare l'edificio in via Monte Festa  
Il sindaco: il fabbricato è pronto ma è ancora grezzo, interverremo sull'esterno

Lucia Aviani / SAN DANIELE

Un finanziamento di quasi 600 mila euro, disposto dalla Regione in sede di concertazione 2022/24 ma formalizzato con il decreto nei giorni scorsi, permetterà all'amministrazione di San Daniele di completare l'opera di realizzazione dell'archivio comunale, struttura costruita ex novo in via Monte Festa.

L'edificio è pronto «ma è ancora al grezzo», ricorda il sindaco Pietro Valent, spie-

gando che con il lotto prossimo alla partenza si potrà ultimare la parte esterna, «procedendo al rivestimento, al posizionamento degli infissi e all'installazione degli impianti tecnologici».

Parallelamente, un contributo del progetto Recocer (finalizzato alla promozione delle comunità energetiche e «destinato a prendere impulso – sottolinea Valent – grazie alla recente firma del decreto attuativo delle Cer da parte del ministro per la Sicu-

rezza energetica Pichetto Fratin») consentirà di collocare sulla copertura del fabbricato pannelli fotovoltaici per la creazione di un'altra comunità energetica nel primo Comune friulano (secondo in Italia) ad aver sperimentato questa innovativa formula. «Ora – comunica Valent – grazie alla sottoscrizione del decreto attuativo potremo far confluire gli impianti costruiti in un'unica Cer». Sul territorio di San Daniele ne sono state predispo-

ste sul centro di aggregazione di Villanova e sugli spogliatoi del campo sportivo della frazione, sul tetto della palestra ex Ipsia, nel Centro aggregazione di Cimano, sulla sede della Protezione civile; seguiranno l'archivio comunale, il teatro e l'ex Monte di Pietà, per il quale l'ente sta attendendo l'autorizzazione paesaggistica. «Gli impianti in essere – ribadisce il sindaco – erano in attesa di attivazione, che ora sarà possibile in virtù della firma del decre-

to; gli altri saranno costruiti a breve». L'investimento complessivo sfiora il milione di euro. Ma tornando all'archivio comunale: ultimato il lotto di completamento, «per l'apertura della sede mancheranno solo – informa il primo cittadino – gli arredi, per i quali ci attiveremo con un'ulteriore richiesta di contributo». Nel frattempo si registra un altro passo avanti, in città, relativo al Monte di Pietà: la giunta ha infatti approvato il progetto definitivo dei lavori di recupero dell'immobile, interventi di carattere strutturale che prevedono, al costo di 1 milione e 800 mila euro, il consolidamento in funzione antisismica, la costruzione di una scala esterna, la sistemazione della copertura, l'installazione dei serramenti e il restauro di facciate, elementi lapidei e inferriate.

Verrà intanto avviata la progettazione del secondo lotto, che riguarderà gli interni, destinati ad accogliere la biblioteca moderna. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OSOPPO

## Via Rosselli: i ladri rubano gioielli in oro per 7 mila euro

OSOPPO

Ladri in azione a Osoppo nella giornata di lunedì, quando è stato preso di mira un appartamento che si trova in via Fratelli Rosselli. La padrona di casa, una cinquantunenne, al suo rientro, ha trovato una porta finestra forzata e le stanze sottosopra. Ha poi constatato l'ammacco di diversi gioielli in oro, per un valore stimato di circa settemila euro. La donna ha poi denunciato l'accaduto ai carabinieri del paese. I militari dell'Arma hanno quindi avviato le indagini per cercare di risalire ai responsabili. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FAGAGNA

## Trovato morto in casa a 25 anni Domani l'ultimo saluto a Mattia

FAGAGNA

Saranno celebrati domani, venerdì 15 dicembre, alle 14.30 nella chiesa parrocchiale di Ciconicco di Fagagna i funerali del 25enne Mattia Miano morto a causa di un malore improvviso. È stato il padre Flaviano, martedì all'alba a trovarlo privo di sensi nella sua camera. L'immediata richiesta dei soccorsi e il successivo arrivo dell'ambulanza non sono bastati a salvare la vita al giovane geometra.

Un ragazzo pieno di vitalità, che si impegnava nel lavoro, ma anche nelle attività sociali organizzate all'interno della comunità Mattia. Due anni fa aveva trovato un'occupazione all'interno dell'azienda metalmeccanica Simeoni e in quell'ambiente di lavoro si era fatto apprezzare per la sua correttezza, per la sua voglia di fare e per la sua disponibilità nei confronti de-



Mattia Miano di Ciconicco, il geometra morto a 25 anni

gli altri. Un'altra sua grande passione era il calcio. Aveva appena 8 anni quando era entrato a far parte dell'Associazione calcistica San Daniele e non l'aveva mai lasciata. Il suo spirito di squadra e la sua grinta in campo gli erano valsi il grado di capitano dei «Diavoli rossi», con la società che milita nel girone A di prima categoria. E con quella maglia

era sceso in campo anche domenica per disputare la sua ultima partita. Coloro che vorranno stringersi vicino al padre Flaviano, alla madre Sara, al fratello Alessio e ai suoi familiari potranno dargli un ultimo saluto venerdì alle 14.30 nella chiesa di Ciconicco dove il feretro giungerà dall'ospedale civile di Udine. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FAGAGNA

## Operaio resta ferito mentre scarica materiali dal camion

FAGAGNA

Un uomo di circa trent'anni, nella mattinata di ieri, attorno alle 9.30, è stato soccorso mentre si trovava in un cantiere della zona industriale di Fagagna – siamo in via Enore Tosi – perché ha riportato traumi al torace e a un braccio mentre era intento a scaricare alcuni materiali da un camion. A seguito dell'infortunio, un collega dell'operaio, dopo averlo subito raggiunto e soccorso, ha chiamato il numero unico d'emergenza 112 richiedendo l'invio di un'ambulanza.

La centrale Sores (Struttura operativa regionale per l'emergenza sanitaria) ha immediatamente mobilitato un'ambulanza – partita da San Daniele – e pure l'equipe medica dell'elisoccorso. L'esatta dinamica e le possibili cause dell'infortunio sono ancora tutte da chiarire. Secondo i primi elementi raccolti dai soccorritori – ma gli accer-

tamenti sono ancora in corso –, il trentenne sarebbe stato urtato dal braccio meccanico della gru del camion, che serve appunto per spostare il carico.

«All'inizio la situazione sembrava piuttosto grave – fanno sapere dalla Piemme di Fagagna, azienda attiva nella produzione di carpenterie elettromeccaniche che sta realizzando nuove strutture nel cantiere di via Tosi –, ma per fortuna poi abbiamo saputo che il lavoratore non è in gravi condizioni. L'operaio non è un nostro dipendente, ma lavora per un'azienda che sta fornendo i serramenti in cantiere. Secondo quanto ci è stato riferito, non si è rotto il braccio, ma probabilmente ha qualche trauma al torace. Il personale sanitario, dopo aver prestato le prime cure al paziente, lo ha sistemato sull'ambulanza e lo ha accompagnato all'ospedale Santa Maria della Misericordia di Udine. —

COLLOREDO DI MONTE ALBANO

## Una betoniera di tappi per aiutare i bambini



L'inaugurazione dell'iniziativa promossa dal 17° Club Frece tricolori

COLLOREDO DI MONTE ALBANO

Una piccola betoniera è stata messa nel complesso scolastico in via Diacono a Colloredo di Monte Albano e rimarrà fino a metà gennaio 2024, in collaborazione con la Comunità Collinare. Si raccoglieranno i tappi per aiutare la promotrice del «Progetto Alvise» Viviana Cadamuro, per la costruzione di un villaggio su un terreno donato da lei, per far passare un weekend ai bambini che potranno uscire dal Cro e stare con le loro famiglie. Il sindaco Luca Ovan ha ringraziato le associazioni e gli amministratori intervenuti all'inaugurazione e ha espresso riconoscenza anche agli amici del 17° Club Frece tricolori per le iniziative realizzate sul territorio.

SAN VITO DI FAGAGNA

## Difendersi dalle truffe incontro in municipio

Maristella Cescutti  
/ SAN VITO DI FAGAGNA

«Difenditi dalle truffe» è il titolo dell'incontro di stasera – giovedì 14 – alle 18 presso la sala consiliare del Comune di San Vito di Fagagna. L'appuntamento fa parte della campagna informativa organizzata dal Comando provinciale dei carabinieri di Udine con l'obiettivo di fornire a tutti, in particolare agli anziani, preziosi consigli per evitare di es-

sere raggirati. La conferenza, aperta a tutta la cittadinanza, sarà tenuta dal Maresciallo Francesco Serpi comandante della stazione dei carabinieri di Fagagna. Saranno spiegate e suggerite le reazioni che un cittadino deve avere davanti alle modalità di truffa più comuni e sofisticate. Tra queste il contatto telefonico di spacciarsi per un finito parente per ottenere del denaro, oppure nelle mail per avere libero accesso ai

conti correnti. Verrà spiegato come contattare le forze dell'Ordine e altro. L'importanza di evitare situazioni spiacevoli truffaldine viene evidenziata dal sindaco Michele Fabbro in seguito a vari episodi del genere che si sono evidenziati nella zona anche recentemente. «Confido in una larga partecipazione – sottolinea il primo cittadino – perché le informazioni che verranno fornite dal maresciallo Serpi sono indispensabili strumenti di protezione. Dobbiamo essere consapevoli che il nostro territorio non è più l'isola felice di un tempo. Tutti i cittadini potranno contribuire con la loro attenzione e le loro segnalazioni alla forza pubblica, al controllo del territorio». —



CIVIDALE

# Liceo delle Scienze applicate al Convitto Paolo Diacono

L'Ufficio scolastico regionale ha autorizzato l'avvio del nuovo corso di studi Il rettore Napoli: un importante traguardo che riporterà a due le sezioni

Lucia Aviani / CIVIDALE

L'ufficio scolastico regionale ha autorizzato l'avvio di un nuovo corso di studi al Convitto nazionale Paolo Diacono, che dal settembre 2024 – se il numero di iscrizioni sarà sufficiente al varo della proposta, raggiungendo le 25 unità – introdurrà al liceo scientifico la sezione delle Scienze applicate. Si tratta del cosiddetto liceo senza latino: le ore dedicate alla lingua saranno sostituite da lezioni di informatica (al momento disciplina non contemplata nel quadro orario, e destinata ad essere inserita in tutti i cinque anni del liceo) e dal potenziamento della didattica in biologia, chimica e scienze della terra. Le scienze naturali assorbiranno 3 ore in prima, 4 in seconda, 5 nel triennio. «Un nuovo, importante traguardo per il Convitto, che ci auguriamo trovi un'ampia ri-



Il liceo Paolo Diacono di Cividale avvierà una nuova sezione dedicata alle Scienze applicate

sposta», commenta il rettore Monica Napoli, che con questo percorso – intrapreso a settembre, all'atto del suo insediamento, su input del corpo docente – ha caratterizzato l'avvio della propria dirigenza. L'inserimento dell'indirizzo delle Scienze applicate (che sarà presentato nell'o-

pend day di sabato, alle 15 e alle 16.30: accesso su prenotazione) segnerebbe il ritorno a due sezioni per il liceo scientifico cividalese, che ora ne conta una sola. «La proposta – spiega Napoli – è maturata tenendo conto delle esigenze espresse dal territorio e seguendo il trend del gradi-

mento dei ragazzi. L'auspicio – ribadisce – è che l'opportunità venga colta e che ci sia un riscontro in termini di iscrizioni». Per l'utenza del territorio, spaziando fino al Goriziano, si tratta di un'opzione importante: «Negli anni – commenta l'assessore all'Istruzione Rita Cozzi – il

Paolo Diacono si è contraddistinto per l'impegno all'ampliamento dell'offerta formativa. L'amministrazione non può che supportare e condividere la strada intrapresa dalla dirigenza, che offre una valida alternativa a chi, finora, doveva spostarsi fino a Udine». Il Convitto, intanto, continua a rafforzare la vocazione internazionale. Dopo aver ricevuto, a settembre, un folto gruppo di bambini e genitori della IBS Primary School di Sydney, la prima scuola bilingue italiano-inglese australiana, il Paolo Diacono – che ricambierà la visita a luglio – ha accolto, nelle scorse settimane, cinque studenti e due docenti della Sunshine Beach State High School, nel Queensland, che si tratteranno fino a Natale nell'ambito di un progetto di scambio che consente al liceo del Cnps di frequentare la scuola di Sunshine Beach, appunto, per un mese durante l'estate. E alcuni giorni fa sono arrivati anche 20 studenti della St. Francis Catholic School di Melton, nello Stato del Victoria, accompagnati dalla Principal Marlene Jorgensen, la cui presenza pone le basi allo sviluppo di ulteriori progetti tra il Convitto e la St. Francis. A gennaio sarà il turno degli otto vincitori dello StudItalia Prize 2023, premio istituito dal Department of Education del Queensland in collaborazione con il Paolo Diacono e finalizzato a valorizzare i migliori studenti di lingua italiana dello Stato. —

SAN PIETRO AL NATISONE

## L'istituto bilingue apre le porte alle famiglie

SAN PIETRO AL NATISONE

“Serata a porte aperte”, venerdì, all'Istituto comprensivo bilingue “Paolo Petricig” di San Pietro al Natisone, diretto da Davide Clodig: dalle 18 alle 20 la scuola accoglierà i genitori dei bambini e ragazzi che nel prossimo anno scolastico frequenteranno la sezione primavera e il primo anno delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado. Le riunioni informative per gli interessati alle iscrizioni (che si apriranno in gennaio) si terranno nella sede di viale Azzida il 15 dicembre, alle 18, per tutti i livelli di istruzione; per la sezione primavera e la scuola dell'infanzia è prevista un'ulteriore occasione per giovedì 18 gennaio, alle 17.30. Sarà possibile visitare i plessi scolastici nelle giornate del 9, 10 e 11 gennaio, dalle 10.30 alle 11.30 (su appuntamento), per la sezione primavera e la scuola dell'infanzia; per la primaria le date sono invece l'11 e il 12 e, dalle 10.30 alle 12; dall'8 al 19 gennaio su appuntamento. —

L.A.

TARCENTO

## Trovata svenuta in casa dalla figlia: anziana intossicata dal monossido



I vigili del fuoco intervenuti a Tarcento in via del Mattino (FOTO PETRUSSI)

TARCENTO

Una donna di 92 anni è stata soccorsa dal personale sanitario nella sua abitazione e accompagnata al Santa Maria della Misericordia di Udine per una intossicazione da monossido di carbonio. È stata la figlia, che ieri sera era andata in visita alla madre, a trovare l'anziana a terra, svenuta nel corridoio, e ha dato subito l'allarme. Sul posto sono intervenuti ambulanza e automedica inviate dalla centrale Sores e i vigili del fuoco,

che hanno verificato la presenza di monossido di carbonio all'interno dell'abitazione, in via del Mattino. A causa delle esalazioni di monossido, sprigionatosi probabilmente dallo “spolert”, la stufa economica a legna presente nell'abitazione che la 92enne aveva acceso per riscaldarsi, l'anziana si è sentita male finendo per perdere conoscenza. I soccorritori l'hanno condotta all'ospedale di Udine. In via del Mattino ieri sera sono sopraggiunti anche i carabinieri della stazione di Tarcento. —

### IN BREVE

**SanPietro al Natisone**  
Concerto di Natale in sala polifunzionale

Sabato, alle 20.30, nella sala polifunzionale del Comune di San Pietro al Natisone è in programma un concerto di Natale con “The Crunchy Candies”, l'evento – a ingresso libero – che farà riassaporare le atmosfere degli anni '30, '40 e '50, in un mix di ritmo e spensieratezza. Le tre voci femminili nell'occasione intoneranno alcuni grandi classici della tradizione natalizia, reinterpretati in chiave swing, e presenteranno una serie di brani sia italiani che internazionali.

**Cividale**  
Il Corpo bandistico al teatro Ristori

Si rinnova la tradizione del concerto natalizio del Corpo bandistico musicale Città di Cividale, che domenica 17, alle 18, proporrà al teatro Ristori un'immersione nei “Cartoons”, eseguendo le sigle di alcuni dei più famosi cartoni animati. Ad aprire lo spettacolo sarà la formazione giovanile della banda, composta da una quindicina di elementi diretti da Chiara Bagolin. La seconda parte della serata avrà per protagonista il Corpo bandistico, sotto la guida del maestro Mauro Meroi. Ingresso libero.

TARCENTO

## Ghirlande a Collerumiz con i prodotti del bosco

Le ghirlande, realizzate con il materiale raccolto nei boschi, sono uno degli addobbi più preziosi e graditi durante il periodo natalizio. Ecco il gruppo, organizzato dalla Pro Loco, che anche quest'anno si è divertito a realizzare manualmente le ghirlande a Collerumiz di Tarcento.



**ANTICA TRATTORIA 3 RE**  
Cividale del Friuli (UD)



CODROIPO

# Scuola media Bianchi demolita e ricostruita: via ai lavori in estate

Intervento dal costo complessivo di circa 4,6 milioni di euro  
L'edificio dei primi anni Sessanta era chiuso da tempo

Edoardo Anese / CODROIPO

La giunta comunale di Codroipo ha approvato il progetto definitivo che porterà alla demolizione e ricostruzione del plesso della scuola media Bianchi in via IV Novembre a Codroipo. Si tratta di un intervento dal valore complessivo di circa 4,6 milioni di euro. L'iter, avviato nel 2014 con le verifiche strutturali, sta finalmente giungendo al termine per poi dare il via ai lavori, che partiranno entro la prossima estate e avranno una durata di circa 2 anni. Le verifiche strutturali effettuate avevano evidenziato numerose criticità sismiche relative al fabbricato, risalenti ai primi anni Sessanta, che da tempo non ospitava più attività scolastiche.

L'iter progettuale è stato avviato dalla precedente amministrazione nel 2017, che ha



La scuola Bianchi era stata edificata nei primi anni Sessanta

anche scelto di demolire il fabbricato attuale per costruirne uno nuovo, in continuità con la scuola elementare Anna Fabris. A novembre 2021, il Comune è risultato assegnatario di un contributo regionale di circa 1,5 milioni di euro, a cui

ha fatto seguito, nel novembre 2022, un ulteriore finanziamento regionale di 1,8 milioni. Appena insediata, nel 2022, l'amministrazione Nardini ha rianalizzato il progetto dell'opera nel suo complesso, che nel frattempo ha subito un

aumento rilevante - considerando che inizialmente il costo si attestava sui 2,5 milioni - a causa del nuovo prezzario regionale e dell'aumento generale dei costi. Il progetto, sostanzialmente inalterato, punta a realizzare un nuovo plesso, in continuità diretta con la scuola elementare Fabris, che potrà ospitare nuove aule e laboratori per le scuole secondarie di primo grado e godrà di tutte le caratteristiche degli edifici "nzeb", ovvero con un impatto ambientale quasi nullo e alta efficienza energetica. È prevista anche l'installazione di un impianto fotovoltaico da 50 kW per un totale di 165 mila euro.

«Appena insediati - sottolinea il sindaco Guido Nardini - e nei mesi successivi avremmo voluto un ripensamento di questa progettualità, anche alla luce della futura diminuzione degli studenti cui andiamo incontro. Tuttavia, l'iter era stato avviato ormai da quasi un decennio e il treno non si poteva fermare. Ci siamo, quindi, confrontati con l'istituto comprensivo per adattare al meglio il futuro immobile alle esigenze scolastiche. Il lato positivo di quest'opera è che le scuole del territorio saranno implementate da un edificio nuovo, più sicuro di quello esistente. Rimango perplesso dall'aumento esponenziale dei costi a causa soprattutto degli indici del prezzario regionale, che personalmente ritengo molto sovradimensionati rispetto al mercato privato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MERETO DI TOMBA

## Una spilla in regalo per la campagna contro la violenza

Maristella Cescutti

/ MERETO DI TOMBA

Giovani di Mereto di Tomba coinvolti in un progetto presentato dal Comune in collaborazione con Voce Donna - e finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia - per sensibilizzare gli abitanti sul tema della violenza di genere.

Il percorso realizzato con diverse tappe di approfondimento su questi temi, proposto ai 60 giovani del gruppo "Ragazzi si cresce" del comune di Mereto di Tomba, progetto del Servizio sociale dei Comuni del Medio Friuli - Asp Daniele Moro. I giovani hanno realizzato delle spille che sono state regalate, in cambio di un gesto gentile, nelle attività commerciali, negli eventi pubblici, alla cittadinanza del comune e non solo, con l'idea che la gentilezza, la cura per gli altri, siano l'unico modo per fermare la violenza.

Durante la recente serata dove si è parlato del tema tanto attuale dell'aggressività che si riscontra in episodi quasi quotidiani, sono stati molti gli argomenti toc-

cati, legati tra loro dalla ricerca e dal bisogno di provare empatia e umanità per gli altri.

I ragazzi hanno avuto poi l'occasione di incontrare l'artista Rebi Rivale prima del concerto, la quale accompagnata da Paola Selva (chitarra e cori) e Filippo Tantino (contrabbasso), è poi salita sul palco dove attraverso le canzoni e la musica ha a sua volta voluto fare un richiamo all'importante concetto del rispetto reciproco.

«Abbiamo scelto consapevolmente di coinvolgere le ragazze e i ragazzi del territorio in questo importante progetto - afferma la vicesindaco Paola Fabello - convinti che un cambiamento radicale sia necessario e che debba passare attraverso i giovani, espandendo una cultura del rispetto dell'altro, dove la diversità diventa possibilità e ricchezza. La chiusura all'altro è risultato e causa, di un processo in corso pericoloso e triste; che siano i bambini di oggi ad avere la forza di cambiare le cose di domani, riaprendoci gli occhi».

L'INIZIATIVA PER SOLIDARIETÀ

## Codroipo protagonista con quattordici squadre nella corsa di Telethon

CODROIPO

Anche la città di Codroipo ha partecipato, a Udine, all'edizione 2023 di Telethon, la corsa udinese a favore della ricerca contro le malattie genetiche rare. Oltre 300 persone - tra cui il sindaco Guido Nardini, accompagnato da altri membri dell'amministrazione, e molte associazioni locali - hanno preso parte al tradizionale evento.

Per la prima volta Codroipo ha potuto anche contare sulla

presenza del proprio tendone, in piazza I Maggio, dove i corridori impegnati nella manifestazione benefica hanno potuto ristorarsi e trascorrere momenti di socialità. In totale sono state 14 le squadre codroipesi al via, composte da 24 corridori l'una, iscritte alla corsa, che hanno permesso di raccogliere circa cinquemila euro.

L'idea di installare un tendone è partita dal consigliere delegato allo Sport, Rosario Legname, che ha curato l'orga-



Il sindaco Nardini (a sinistra) con un gruppo di corridori di Codroipo

nizzazione della trasferta.

«Come amministrazione - sottolinea Legname - ci siamo fatti carico del noleggio del tendone e del riscaldamento, per garantire ai cittadini che

hanno partecipato di vivere l'esperienza in modo più confortevole».

Guardando ai risultati della corsa, ottima performance per una squadra dell'Atletica

2000, che si è piazzata al nono posto su seicento partecipanti. «È stata una bellissima esperienza - dichiara ancora il consigliere -: Telethon è stata l'occasione per vivere un momento di socialità all'insegna della solidarietà. Ci tengo a ringraziare tutti i trenta volontari che hanno curato l'organizzazione e i nostri due sponsor, Giorgio Gomme e l'Hotel Suite Inn, che hanno regalato a tutti i partecipanti una maglietta dedicata all'evento».

Soddisfazione è stata espressa anche dal sindaco Nardini. «Grazie agli amministratori, dipendenti e cittadini che hanno partecipato alla corsa a Udine - ha sottolineato il primo cittadino -». Abbiamo voluto fortemente essere presenti e sostenere la ricerca contro le malattie genetiche rare».

E.A.

## IN BREVE

**Bertiolo**  
Furto di gioielli da 10 mila euro

Un altro furto in abitazione nel Medio Friuli. Martedì 12 qualcuno è riuscito a entrare nella villetta in via Dante, a Bertiolo, dopo aver rotto l'infisso di una finestra, riuscendo a impossessarsi di gioielli in oro per un valore pari a 10 mila euro. La proprietaria dell'abitazione, una 47enne, se n'è accorta al suo rientro, ipotizzando così che i ladri siano entrati in azione quando durante la sua assenza, dalle 15.15 alle 19.50 circa. La denuncia è stata formalizzata ai carabinieri della stazione di Codroipo ieri mattina.

**Pozzuolo**  
Il "Poetry man" di Paolo Sartori

Si intitola "Poetry man" il libro di Paolo Sartori (Leonardo J. Edizioni) che sarà presentato domani, alle 20.30, nella biblioteca "Marangoni" di Pozzuolo del Friuli. La serata sarà un'occasione per parlare di arte e intelligenza artificiale attraverso la vicenda di Paul Sart, poeta drammaturgo chiuso in un rifugio antiatomico durante una guerra termonucleare. Incaricato insieme ad altri intellettuali di salvare un pensiero e una parola per lasciare un segno alle future generazioni, dovrà interagire con un sofisticato computer quantistico.



TAVAGNACCO

## Il prefetto in visita al Comune

Si è tenuto nei giorni scorsi, nel municipio di Felleto Umberto, il primo incontro ufficiale del sindaco di Tavagnacco, Giovanni Cucci, con il nuovo prefetto di Udine, Domenico Lione. In occasione dell'incontro, al prefetto è stato donato il sigillo comunale unitamente ad alcune pubblicazioni sulla storia di Tavagnacco.

BASILIANO

## Un nuovo parcheggio al posto della latteria

BASILIANO

L'ex latteria di Villaorba di Basiliano lascerà spazio a un nuovo parcheggio. Il Comune di Basiliano, attraverso una convenzione stipulata con l'associazione Latteria Turnaria, aveva concesso un contributo di 20 mila all'associazione per la demolizione dell'edificio, al fine di garantire la sicurezza e il decoro pubblico, considerando che l'immobile versava da

molti anni in condizioni di degrado. Nello stesso accordo l'associazione si è impegnata a donare il sedime al Comune, che a sua volta avrebbe realizzato un'area pubblica a servizio del centro del paese.

L'amministrazione comunale ha deciso di realizzare un parcheggio, dedicato in particolare ai clienti dalle attività commerciali presenti in centro.

Soddisfazione è stata

espressa dal sindaco Marco Del Negro e dall'assessore ai Lavori pubblici, Sandra Olivero. «Giungiamo al termine di un iter complesso, che ha avuto inizio diversi anni fa - rilevano -. Il rallentamento è stato dettato dalle difficoltà nell'individuare la proprietà di una porzione di terreno adiacente all'ex latteria, che rappresentava la strada di accesso alla sede degli Alpini e ai Lavadors, che intendiamo preservare».

La realizzazione del parcheggio rientra tra le iniziative proposte dal Comune di Basiliano per lo sviluppo del distretto del commercio "Terra di acque", che vede quale capofila il Comune di Codroipo.

E.A.



## Il dibattito a Cervignano

Francesca Artico / CERVIGNANO

Abbiamo un sogno pieno di valori e di valore. E il sogno che il Comitato ex Caserma Monte Pasubio, vuole vedere realizzato all'interno dell'ex sito militare di Cervignano è quello di riempire quegli spazi con il nuovo distretto sanitario e una scuola innovativa. Numerosi i cittadini (tra loro il sindaco Andrea Balducci e l'ex sindaco Gianluigi Savino) accorsi ieri, alla serata informativa organizzata dal Comitato, con il sostegno dei gruppi politici de Il Ponte, di FuTura, del Pd, della Lista per Elisa Puntin, e di Progetto per Cervignano. Ospiti l'architetto ed ex assessore regionale Maria Grazia Santoro. L'ex direttore del Distretto sanitario est Luciano Pletti e il professore dell'istituto Malignani Fulvio Tomasin.

A introdurre la serata, Egidio Massaro, presidente del Comitato, che ha ribadito come la nascita dello stesso e la raccolta firme esprima la contrarietà al progetto portato avanti dall'amministrazione comunale di trasformare il sito militare soltanto in un grande parco. «Penso che si perda una occasione per cambiare il volto di Cervignano».

Moderata dal consigliere del Ponte Andrea Zampar, Maria Grazia Santoro, ha parlato «dell'unicità della Pasubio, nel cuore della città, quale luogo di interrelazione tra i servizi,



Il tavolo dei relatori durante l'incontro di ieri sera a Cervignano. A destra, il sindaco Andrea Balducci in mezzo al pubblico (FOTO BONAVENTURA)



# Il Comitato e la minoranza: ex Pasubio occasione persa

Confermano la contrarietà al piano di recupero della caserma deciso dal sindaco

utilizzabili dell'utenza debole, anziani e ragazzi». Sollecitata da Zampar sul fatto che tanti servizi ubicati nello stesso posto potrebbero congestionare il traffico, ha risposto che «basterebbe fare una simulazione».

Matteo Fontana studente del Malignani, ha parlato degli svantaggi e dei vantaggi di

avere una scuola all'ex Pasubio. L'insegnante Fulvio Tomasin, ha sottolineato l'importanza della scuola al centro della città e non ai margini, ricordando che, «la scelta giusta, come rilevato dagli studenti, ha un aspetto relazionale. La scuola deve stare al centro di Cervignano perché porta ricchezza per la città (1.200 stu-

denti al giorno) sia economica che sociale. Era una grande occasione per rilanciare il ruolo del mondo scolastico perché avrebbe rappresentato un progetto innovativo e sperimentale». Ha poi evidenziato che il progetto a forma circolare della scuola era il frutto di «un'idea nata dagli studenti, quindi non calata dall'alto, frutto in-

vece di un percorso di coinvolgimento degli studenti che ha vinto il bando ministeriale».

Il dottor Luciano Pletti ha chiarito il suo pensiero riguardo a un distretto sanitario che sarebbe stato sviluppato in maniera orizzontale, diversamente dall'attuale: «La soluzione che si prospettava era giusta. Era importante fare una strut-

tura per le funzioni che il distretto offre - ha detto -. Costruire la salute è un concetto importante, come pure la contaminazione fisica con altri servizi è fondamentale». Ha spiegato che il progetto «lungimirante del 2017 era già stato finanziato per un lotto e aveva le premesse di casa di comunità, tutelando la salute nei luoghi in cui le persone vivono».

L'ex sindaco Gianluigi Savino, ha sostenuto che il progetto della sua amministrazione, rivolto alla crescita, «era un progetto complesso in risposta a mille esigenze». Lo ha difeso a spada tratta ritenendo l'ex Pasubio «un parco presidiato dalle strutture. Un bel progetto urbanisticamente sul quale abbiamo creduto tanto e avrebbe fatto assumere il ruolo che a Cervignano compete».

Poi la parola è passata al sindaco Andrea Balducci che si è definito «terzo incomodo dell'assemblea», rimarcando «come i comitati sono un grande esempio di democrazia». Ribadendo poi la validità del progetto della sua giunta di lasciare la scuola nella stessa sede del Malignani «che verrà dotato di quella palestra che oggi non ha». Ha ricordato che «l'idea di parco urbano era stata pensata dal suo gruppo già nel 2000». Alla fine qualche contestazione è arrivata dal pubblico a cui Balducci ha risposto spiegando che «la nostra è una visione di 10-15 anni». —

PALMANOVA

## Bonus per le bollette del gas Quasi 30 mila euro di aiuti

PALMANOVA

Aperto il bando gas, progetto voluto dal Comune di Palmanova come sostegno economico per singoli o famiglie che vivono in situazioni di difficoltà economica. Il fondo disponibile è, come gli anni scorsi, di 27.660 euro. Sarà possibile presentare domanda per ricevere il contributo per il rimborso dei costi sostenuti nel 2022 per i consumi di gas casalingo, fino a venerdì 29 dicembre 2023. Il bando con tutte le informazioni e il

modulo di domanda sono pubblicati sul sito [www.comune.palmanova.ud.it](http://www.comune.palmanova.ud.it) ma è disponibile anche nell'atrio del palazzo comunale di fronte all'ufficio anagrafe - protocollo (piano terra). Per informazioni e accedere all'ufficio segreteria, che segue il progetto, è necessario chiamare in anticipo per prendere appuntamento lo 0432922129 o lo 0432922137.

Da quest'anno sarà possibile anche presentare domanda digitalmente tramite i servizi online presenti sul sito co-

mune. «Cerchiamo di dare un aiuto a chi è in difficoltà - spiega il sindaco Giuseppe Tellini -. Con questo gas, negli anni, abbiamo destinato oltre 330 mila euro alle persone più bisognose».

Il Comune ha attivato questo strumento di sostegno da più di 10 anni, erogando contributi per un totale di 330.980 euro: 82.975 euro per aiutare le famiglie a pagare le bollette del riscaldamento per il 2011, 2012 e 2013, 27.659 euro per l'anno successivo (2014), 27.660 euro



Il sindaco Giuseppe Tellini

all'anno stanziati nel 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Per poter accedere al contributo bisogna essere residenti nel Comune di Palma-

nova e avere un Isee non superiore ai 15 mila euro. Potranno ottenere sostegno anche le famiglie monoreddito, il cui Isee sia tra 15.001 e 25 mila euro in cui l'unico percettore di reddito del nucleo abbia perso il lavoro successivamente al 1 gennaio 2021, abbia rilasciato la dichiarazione di immediata disponibilità lavorativa al centro per l'impiego competente e che alla data di presentazione della domanda risulti ancora disoccupato. Le risorse disponibili saranno suddivise tra i richiedenti, in percentuali proporzionali alla fascia di reddito dichiarata. Le domande dovranno essere presentate entro il 29 dicembre 2023 al Comune, secondo le modalità previste dal bando pubblicato sul sito [www.comune.palmanova.ud.it](http://www.comune.palmanova.ud.it). —

F.A.

## IN BREVE

**Fiumicello Villa Vicentina**  
Musica e beneficenza con il Gran galà

Domani alle 20.30 nella sala del teatro Bison di Fiumicello Villa Vicentina è in programma il Gran galà di Natale, talk show musicale di beneficenza a favore della Via di Natale, con la Compagnia del festival della televisione italiana. La serata, presentata da Giampaolo Costanzo con Alyson, avrà come ospiti i No Time Jazz Duo, Walter Scherk, Elisa Michellut, Giancarlo Bonomo e Raffaella Rita Ferrari, Arianna e Micaela Sossa, Emilio Zangiacomi Pompanin, Michela Cembran, Ivana Cadez, Ombretta Sette e Marco Caruso, Fabio Bergamasco e Auser.

PALMANOVA

## L'ultimo saluto a Pessot «Ha valorizzato la città»

PALMANOVA

Una folla commossa ha dato ieri l'ultimo saluto nel Duomo di Palmanova all'imprenditore Antonello Pessot, mancato venerdì scorso nella sua casa di Altura di Ruda, dopo lunga malattia. A celebrare le esequie l'ex sacerdote militare don Carmelo Giaccone, da anni vicino alla famiglia Pessot. Il sindaco di Palmanova Giuseppe Tellini, ricorda Pessot come «uomo e imprenditore che ha saputo valorizzare, con il proprio lavo-

ro e impegno, un intero territorio. Palmanova gli è grata per quanto ha dato alla città e per quanto ha fatto per far conoscere la città in Italia e nel mondo attraverso la propria attività». Il consigliere regionale Francesco Martines, ricorda l'incontro con Pessot, nel 2011 quando era sindaco di Palmanova: «Immediata fu l'intesa tra di noi - racconta -, un rapporto amichevole che si è sviluppato poi con tutti i suoi familiari». —



F.A. Tanti amici e conoscenti ieri pomeriggio in Duomo a Palmanova per dare l'ultimo saluto all'imprenditore Antonello Pessot



LATISANA

# Rinasce il Coro dei bambini per entrare nel clima del Natale

La parrocchia di Pertegada ha riscoperto una tradizione persa da tempo. Sono una ventina i giovanissimi componenti a partire dai quattro anni.

Sara Del Sal / LATISANA

A Pertegada l'avvento viene valorizzato dal neo costituito Coro dei bambini. Per ora composto da una ventina di giovanissimi, la maggior parte di sei anni, ma qualcuno ne ha anche solo quattro e segue i fratelli maggiori in questa esperienza, mentre ci sono anche alcuni bambini più grandi, anche di dieci anni, che stanno iniziando a dimostrare interesse per quella che è una delle occasioni per stare insieme che da sempre hanno legato i giovanissimi del paese. Il Coro dei bambini è una realtà che storicamente contraddistingueva la frazione del comune di Latisana e che si era sciolta una ventina d'anni fa, salvo ricostituirsi e risciogliersi. Da allora, non c'è stata più l'occasione per i piccoli per cantare tutti insieme, ma da qualche tempo, grazie alla volontà dei genitori dei bambini che frequentano la prima ele-



I giovani componenti del Coro dei bambini di Pertegada

mentare del paese, insieme alla catechista Aurora Neri e al giovane musicista Francesco Mastromarino, c'è un nuovo coro che accompagna la santa messa del paese.

«Per il momento accompagniamo le funzioni delle domeniche di avvento, poi con l'anno nuovo vedremo come prendere parte con dei canti alle messe della domenica», spiega Aurora. L'appuntamento per le prove è fissato

per il sabato pomeriggio dalle 15.15 alle 17 con una merenda in compagnia alla fine, per la quale le mamme preparano sempre qualcosa da offrire ai piccoli cantori che spesso si divertono a giocare insieme nell'area festeggiamenti che si trova di fianco alla chiesa di Pertegada.

Grande la gioia del parroco, don Rinaldo Gerussi, che da tempo sperava di potere avere di nuovo un coro di

bambini nella sua parrocchia per allietare la messa e per consentire un ingresso nella vita di comunità anche ai giovanissimi. E l'esordio, domenica 3 dicembre, della nuova formazione ha visto l'entusiasmo dei parrocchiani oltre che qualche occhio lucido tra i genitori che si sono emozionati a sentire i loro piccoli esibirsi per i loro compaesani.

«I piccoli coristi sono partiti molto bene, con grande entusiasmo. Si vede che hanno voglia di cantare e che spesso lo fanno con forza ed energia», afferma ancora Aurora Neri, che con Francesco sta dedicandosi a insegnare loro tutte le canzoni da eseguire durante questo periodo speciale dell'anno. «Per ora ci stiamo dedicando solo a un repertorio ecclesiastico, ma in futuro ci piacerebbe poter spaziare anche tra altri generi musicali se ce ne sarà l'opportunità», spiega Aurora.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LIGNANO

# Partito il progetto contro gli allagamenti con la nuova fognatura

LIGNANO

Consegnati i lavori per la realizzare una nuova condotta di fognatura mista (acque meteoriche e acque reflue civili) al servizio del Villaggio Europa: 120 giorni di lavori e 430 mila euro d'investimento per circa mezzo chilometro di nuova linea, in sostituzione di quella esistente, gravemente danneggiata dalla presenza delle radici degli alberi, rotta in alcuni punti e con una ridotta sezione utile di deflusso.

«Un bel segnale per i residenti, per un intervento atteso da tempo, finanziato da Ausir nel febbraio del 2021, progettato da Cafc a maggio dello stesso anno, da allora fermo e sbloccato da questa amministrazione comunale», sottolinea in una nota l'assessore ai Lavori pubblici Marco Donà.

«Attualmente – prosegue Donà – al servizio della zona è presente una tubazione che raccoglie le acque meteoriche delle caditoie stradali e nere di viale Europa. La stessa è risultata fortemente danneggiata

e l'intervento in atto si propone di sostituirla ottenendo un risanamento complessivo del quartiere e un aumento della capacità rispetto a fenomeni piovosi intensi che ora determinano rigurgiti della fognatura e allagamenti diffusi».

«Il termine lavori previsto è il prossimo mese di aprile e nell'ambito di intervento – aggiunge Donà – sarà realizzata anche una nuova rete di captazione per le acque nere provenienti dalle abitazioni, fornita di vari rami secondari, per collegare anche le abitazioni più interne del quartiere. Ringrazio il Cafc, sempre attento nel dare risposte strutturali e definitive».

«Un intervento atteso e che, assieme ad altre progettazioni in corso, pone soluzione ad alcune annose problematiche presenti nel territorio del Comune di Lignano a testimonianza della continua attività di investimento nelle infrastrutture del servizio idrico integrato della società Cafcspa», commenta il presidente della partecipata, Salvatore Benigno. —

## DOMENICA 17 DICEMBRE APERTO TUTTO IL GIORNO!

Orario: 9.00 - 12.00 / 14.30 - 18.00

SABATO 16 DICEMBRE  
DALLE 14.30

SERRE BEARZOT PRESENTA

FESTA DI NATALE  
2023

IN COLLABORAZIONE CON TRILLI

- LABORATORIO PER BAMBINI "CREA IL TUO NATALE"
- ANIMAZIONE CON PERSONAGGI DISNEY
- GONFIABILI
- POP CORN & ZUCCHERO FILATO
- CANTA CON IL CORO GOSPEL E VERRAI PREMIATO DA BABBO NATALE

ORE 16.00

CONCERTO GOSPEL  
SPIRITUAL ENSAMBLE

PANETTONE E VIN BRULE' PER TUTTI  
SCONTI SPECIALI

Serre Bearzot  
floricoltura - fioreria  
www.serrebearzot.it

SABATO 16 E  
DOMENICA 17

SCONTO 15%

SU TUTTO

Via G. Mameli, 15 • Aiello del Friuli (UD)

Tel. 0431 99120 • Mail info@serrebearzot.it • www.serrebearzot.it



Ci ha lasciati



**IDALCO ZAMÒ**  
di 97 anni

Ne danno il doloroso annuncio i figli Lucio e Nicola, le nuore, i nipoti, i pronipoti e i parenti tutti.  
I funerali avranno luogo venerdì 15 dicembre, alle ore 10.30, nella chiesa parrocchiale di Manzano, arrivando dall'abitazione dell'estinto.  
Si ringraziano quanti vorranno onorarne la cara memoria.  
Un sentito ringraziamento alla signora Carmen per l'amorevole assistenza.  
La veglia di preghiera si terrà questa sera, alle ore 19, nella chiesa di Manzano.

Manzano, 14 dicembre 2023

*O.F. Bernardis  
Manzano - Corno di Rosazzo  
Tel. 0432 - 759050*

Alessandra e Michelangelo, assieme a tutti i dipendenti della ditta Aerre snc, si stingono con immenso affetto al dolore di Lucio, Loredana, Francesca, Massimiliano e familiari tutti per l'improvvisa perdita del carissimo papà e nonno, persona di grande valore.  
Mandi

**IDALCO**

Manzano, 14 dicembre 2023

*O.F. Bernardis  
Tel. 0432 - 759050*

Addolorati per la triste perdita del caro

**IDALCO**

siamo vicini a Lucio, Nicola e alle rispettive famiglie.  
Laurino Alessandra Ilaria

San Giovanni al Natisone, 14 dicembre 2023

*O.F. Bernardis  
Tel. 0432 - 759050*

Agostino ed Alido Pettarini, unitamente a tutti i collaboratori della Pettarini Srl esprimono profondo cordoglio e porgono sentite condoglianze a Lucio, Massimiliano e familiari tutti per la scomparsa del caro

**IDALCO**

Manzano, 14 dicembre 2023

*O.F. Bernardis  
Tel. 0432 - 759050*

Gli amministratori e i dipendenti della Società Torre Srl si uniscono al dolore di Nicola e famiglia per la perdita del caro papà

**IDALCO**

Manzano, 14 dicembre 2023

*O.F. Bernardis  
Tel. 0432 - 759050*

Ci ha lasciato



**FABIO ALLEGRETTO**

Ad esequie avvenute ne danno il triste annuncio la sorella Gloria, il cognato Stefano, i nipoti Marco e Francesca e i parenti tutti.

Udine, 14 dicembre 2023

*O.F. MARCHETTI Udine-Povoletto tel.0432/43312  
CASA FUNERARIA MARCHETTI (via Tavagnacco, 150) Udine  
messaggi di cordoglio: [www.onoranzefunebrimarchetti.it](http://www.onoranzefunebrimarchetti.it)*

Ci ha lasciato



**FRANCO AGOSTO**

Ne danno il triste annuncio la moglie Maria Luisa, i figli Carolina, Pietro e Federico, i nipoti Lorenzo, Valentina e Luca.  
Lo saluteremo venerdì 15 dicembre alle ore 15.30 presso la Casa Funeraria Mansutti Udine.  
Si ringrazia quanti vorranno ricordarlo.

Udine, 14 dicembre 2023

*Casa Funeraria Mansutti Udine, via Calvario 101 tel. 0432/1790128*

CI HA LASCIATI NEL MOMENTO PIU' BELLO DELLA SUA GIOIA DI VIVERE



**MATTIA MIANO**  
di anni 25

Ne danno il triste annuncio la mamma Sara, il papà Flaviano, il fratello Alessio, l'amata Francesca e parenti tutti.  
Il funerale avrà luogo venerdì 15 Dicembre, alle ore 14.30, nella Chiesa Parrocchiale di Ciconicco, partendo dall'Ospedale civile di Udine.  
Si ringraziano anticipatamente quanti vorranno partecipare al dolore della famiglia.

Ciconicco di Fagagna, 14 dicembre 2023

*Of. Michelutti  
Fagagna 0432/801396*

**MATTIA  
Ciao Capitano**

A.S.D. San Daniele Calcio.

San Daniele del Friuli, 14 dicembre 2023

Dirigenti, giocatori e simpatizzanti dell'A.S.D. Caporiacco partecipano al dolore del caro Alessio e famiglia, per l'improvvisa scomparsa di

**MATTIA**

Caporiacco, 14 dicembre 2023

*Of. Michelutti  
Fagagna 0432/801396*

Profondamente addolorati per la tragica scomparsa di

**MATTIA**

porgiamo alla sua famiglia, nel tragico momento che ci trova uniti, le nostre condoglianze.  
Il Gruppo Simeon.

Fagagna, 14 dicembre 2023

I titolari, le collaboratrici e le ex collaboratrici della Essericami, si stringono con affetto a Sara, Flaviano e Alessio per la perdita del caro

**MATTIA**

Fagagna, 14 dicembre 2023

È mancata all'affetto dei suoi cari



**ANNA DELLA SAVIA  
in DI BENEDETTO**  
di 88 anni

Lo annunciano i figli Franco, Silvia, i nipoti Elisa, Diego.  
Tutto il bene che lei ha fatto rimane impresso nei cuori di tutti noi. Ed è per sempre.  
Il funerale avrà luogo sabato 16 dicembre, alle ore 10.30, nella Chiesa del Bearzi.  
Si ringraziano sin d'ora quanti vorranno onorarne la cara memoria.

Udine, 14 dicembre 2023

*Of. Guerra, Remanzacco-Povoletto  
Tel.0432/666057  
[www.onoranzefunebriguerra.it](http://www.onoranzefunebriguerra.it)*

E' mancata ai suoi cari



**MARIA DI LENARDO  
ved. FADI**  
di 90 anni

Lo annunciano la figlia Patrizia con Vanni, il nipote Massimo con Eva, Pietro e parenti tutti.  
I funerali si svolgeranno venerdì 15 dicembre alle 9 nella chiesa di Prepotto arrivando dall'ospedale di Udine.  
Seguirà la tumulazione nel cimitero di Ucceia.  
Si ringraziano quanti vorranno onorarla.

Prepotto, 14 dicembre 2023

*La Ducale - tel.0432/732569*

E' mancata all'affetto dei suoi cari



**TERZINA DE MARCO  
ved. BARBINA**  
di 97 anni

Lo annunciano i nipoti Bruno, Giannina, Ellero, Flavio, Maurizio, Pasqualino e Maria con le rispettive famiglie, Augusta e parenti tutti.  
I funerali si terranno venerdì 15 dicembre alle ore 14.00 nella chiesa del cimitero San Vito, partendo dalla Casa Funeraria Mansutti Udine.  
Si ringraziano anticipatamente tutti coloro che ne onoreranno la memoria.  
Un ringraziamento particolare alle signore Olga e Valentina.

Udine, 14 dicembre 2023

*Casa Funeraria Mansutti Udine, via Calvario 101 tel. 0432/1790128  
O.F. Mansutti Udine tel. 0432/481481  
[www.onoranzemansutti.it](http://www.onoranzemansutti.it)*

Partecipano al lutto:  
- Famiglie Scubla, Pilutti, Comaro

E' mancata all'affetto dei suoi cari



**MARIA CODARIN  
ved. SARTOR  
(Mariute)**  
di 85 anni

Ne danno il triste annuncio la figlia, il figlio, il nipote Fabio, la sorella, le cognate e parenti tutti.  
I funerali avranno luogo venerdì 15 dicembre alle ore 11.00 nella chiesa di Castions di Strada, partendo dall'abitazione.

Castions di Strada, 14 dicembre 2023

*O.F. Gori Castions di Strada - Palmanova Tel. 0432 768201*

E' mancata



**GIANNINA TALOTTI  
ved. PUNTEL**  
di anni 70

Lo annunciano i figli Angelo, Tamara e Marzia, i nipoti, parenti e quanti le hanno voluto bene.  
I funerali avranno luogo domani venerdì alle ore 11,00 a Villa Santina partendo dalla casa funeraria Piazza di Tolmezzo.  
Si ringraziano quanti vorranno ricordarla.  
Un ringraziamento a tutti coloro che si sono prodigati alla sua ricerca.

Villa Santina, 14 dicembre 2023

*OF PIAZZA*

Buona villeggiatura



**BRUNA LORENZUTTI**  
di 91 anni

Per sempre, ti ricordano le figlie Manuela con Alessandro, Marinella con Glady, gli amati nipoti Michele, Pamela, Alice, i parenti e tutti coloro che ti hanno conosciuto.  
Il funerale avrà luogo venerdì 15 alle ore 9 nella chiesa di San Cromazio, partendo dall'ospedale di Udine.

Udine, 14 dicembre 2023

*O.F. Comune di Udine  
Via Stringher 16  
0432/1272777 oppure 320/4312636  
[onoranze.funebri@comune.udine.it](mailto:onoranze.funebri@comune.udine.it)*



E' mancato



**ENZO RONCO**  
di 86 anni

Lo annunciano la compagna Anna con la sua famiglia, il figlio Daniele con la mamma Anna, la nuora Michela ed i nipoti Andrea e Rebecca.  
I funerali avranno luogo venerdì 15 dicembre alle ore 12 presso la Chiesa parrocchiale di Paderno, partendo dall'ospedale civile di Udine.  
Si ringraziano anticipatamente quanti vorranno onorarne la cara memoria.

Udine, 14 dicembre 2023

O.F. Mansutti Tricesimo tel. 0432/851305  
www.mansuttitricesimo.it

Nuccio ed Erica partecipano al dolore di Paola e Giovanna per la perdita del caro

### ENRICO MENAZZI

Moruzzo, 14 dicembre 2023

Luigi Menazzi Moretti, con Franca, Marco, Luisa e Arianna partecipa al grande dolore di Paola e Giovanna per la perdita del papà

### ENRICO MENAZZI

cugino, caro amico.

Lugano-Mogliano Veneto, 14 dicembre 2023

### ANNIVERSARIO

Siete sempre nei nostro cuori. I vostri cari.



**MARIA VRECH**

Campolongo-Tapogliano, 14 dicembre 2023

Grazie per quello che sei stato come papà, nonno e amico di tutti e un gran falegname



**RENZO GARINI**

I funerali avranno luogo venerdì 15 dicembre alle ore 11 presso il Duomo di Tricesimo, con partenza dalla Casa Funeraria Mansutti Tricesimo.

Tricesimo, 14 dicembre 2023

O.F. Mansutti Tricesimo  
tel. 0432/851305  
Casa Funeraria 0432/851552  
www.mansuttitricesimo.it

È mancato all'affetto dei suoi cari



**SERGIO BIANCOLINO**  
di 78 anni

Lo annunciano Renata e i parenti tutti.  
I funerali saranno celebrati venerdì 15 dicembre, alle ore 14.30, nell'abbazia di Moggio Udinese, partendo dalla Casa Funeraria Benedetto di Gemona del Friuli.

Moggio Udinese, 14 dicembre 2023  
Benedetto - Casa Funeraria  
Pompe Funebri  
Gemona del Friuli, Via Comugne 7  
tel. 0432 980973  
www.benedetto.com



**RINALDO LEPRE**

Ci ha lasciati



**ERMANNO MARCHETTI**  
di 79 anni

Ad esequie avvenute ne danno l'annuncio la moglie, il figlio Andrea, la figlia Elena con Roberto, le nipoti Elisa e Gre-ta, il fratello e i parenti tutti.

Zompicchia di Codroipo  
, 14 dicembre 2023

O.F. Fabello  
tel. 0432/906181  
www.fabellocodroipo.it

Circondata dall'affetto dei suoi cari,  
ci ha lasciati



**ENRICA CESCHEL**  
in TONUTTI  
di 77 anni

Lo annunciano il marito Sergio, la figlia Martina, il nipote Kevin, la sorella, i cognati e i parenti tutti.

I funerali saranno celebrati giovedì 14 dicembre, alle ore 15.00, nella Chiesa Parrocchiale di Bertoliolo, con partenza dal locale Cimitero.

Un sentito ringraziamento a quanti vorranno onorarla.

Bertoliolo, 14 dicembre 2023  
O.F. Talotti Codroipo tel. 0432/907937  
Basiliano tel. 0432/84623  
www.onoranzefuneritalotti.eu

## VERETÂTS CHE IL TÎMP NOL PO PLATÂ

FRANCESCO SABUCCO

# Al è dibant insegnà al mus, si pierd timp, in plui si infastidìs la bestie

Dispès al sucèt che cualchidun al monti in scagn e al tachi a spiegâ par fil e par pont, cemût che si varès di compuartâsi, cuant che al sarès il moment just di fâ lis robis, cuant che al sarès il câs di la sô, o ancje, cuant che al sarès miôr tignî la bocje cuside. Cheste e je une robe che a fasin ducj e che a ducj, cence distinzion, e da un fastidi mostri, gjave che al pretesâr di turni.

Ben, Julian in chê robe li al jere simpri stât un mestri di prime rie, nome che, a fuarce di dâi cun chê sô ande, si tirave in-tor plui di cualchi sberlocjade, parie a cualchi peraulute no tant zentîl. Cussì une bieles zornade si jere decidût a lassâ pierdi, a no intrometisi tai afârs che no lu rivuardavin, si in sumis, a sparagnâ il flât; tant si je-

re convint che la piês robe par un mus, e jere chê di sei tratât tant che un che un cjâf lu veve: si suste par vie che al crôt di sei coionât.

Si dîs però che il lôf al pierdi il pêl ma no il vizi e, di tant in tant, Julian al cole in-mò in chê vuote di scugnî di la sô, sore-dut cuant che nissun je domandee, nancje a dîlu, al ven in maniere puntuâl cjâlât di brut ceî. Alore Julian si torne a dîsi di bessôl che al è un basoâl, che nol à imparât nuie e che zaro-mai al varès di vêles capide: ae int no i free un sacrabolt di scoltâ i siei inscuelaments, gjave cuant che a confermin ce che, l'interlocutôr che al à denant za al pense, o che a dan reson ad implen, al so compuartament.

Ben, chê altre zornade, Ju-

lian, cun dutis lis sôs buinis intenzions, nol jere rivât a stâ cîdin. In bande di lui, sul autobus, e jere sentade une bieles fantacine che e steve tabaiant cul zovin sentât dongje di jê. Julian nol steve scoltant i lôr discors ma nol veve podût fâ di mancûl di viodi che la zovine e veve poiadis lis scarpis sù la sente che e veve denant. Daspò uns trê minûts nol jere rivât a stratignîsi e al veve scugnût dîi, cun dute la creance pussibile, che nol jere par nuie ninin chel ategjament, par vie che une volte dismantade, in chê sente, che fintremai in chel moment e jere stade doprade di jê tant che netepîts, si sarès sentade une altre persone, biacemai cuntun biel vistît net. La fantate in cuistion lu veve fulminât cui siei bieî voi e di



Un puar mus rabiôs

malevoie e veve tirât jù i pîts de sente ma e veve scugnût zontâ che jê e faseve ce che e faseve par vie che e veve un problème.

Julian, cuant che le veve viodude dismantâ dal bus, si jere inacuart che la zovenute e cjaminave benon; al veve vude cussì la conferme che l'ipotetic problème de zovine, nol steve tes giambis o tai pîts ma une vore plui adalt....

Di chê altre bande, ancje chê zornade li, si jere inacuart che al veve butât vie il so timp e ing-nervosît un altri mus.

## LE LETTERE

### Grande guerra Violenze sulle donne dopo Caporetto

Mi rivolgo al signor Oliviero Paoletti, in risposta alla sua lettera. Le violenze sulle donne durante la ritirata e soprattutto durante l'occupazione austro-tedesca del Friuli e del Veneto Orientale fra 1917 e 1918, inclusa l'importante vicenda dell'Istituto Neri, costituiscono un tema tanto drammatico quanto conosciuto e trattato da varia bibliografia, nonché già oggetto di passate iniziative culturali proposte anche presso il Museo della Grande Guerra di Ragogna. Concordo senz'altro che meriti venire approfondito ancora: ne terremo conto nell'organizzazione della prossima edizione del Convegno sulle battaglie della ritirata di Caporetto, che intendiamo riproporre ogni anno soffermandosi su contenuti diversi afferenti a tale fondamentale ciclo operativo del primo conflitto mondiale.

Detto questo, l'incontro a Povoletto menzionato aveva altro titolo ed era dedicato a tutt'altro contenuto (le principali battaglie di accerchiamento avvenute durante la ritirata), individuati in precedenza nel contesto di una manifestazione che contempla circa una ventina di uscite (fra incontri ed escursioni guidate - la conferenza di Povoletto è stata una di queste uscite, peraltro molto partecipata e per cui ringraziamo l'ottima organizzazione del Gruppo ANA e dell'Amministrazione locale), che ambisce a non risultare ripetitivo e che è incentrato sulla ricostruzione delle vicende storiche della Prima guerra mondiale (non sui fenomeni dell'attualità). Infine, visto che con Andrea Vazzaz, Paolo Gaspari e Giuliano Cescutti mi trovavo fra i relatori, debbo dire che sono state date tutte le opportunità di intervenire a fine conferenza e ogni risposta richiesta dalle domande espresse dal

pubblico, peraltro dopo oltre due ore di conferenza effettuata dai relatori. La bicchierata, se ben ci si ricorda, è iniziata a domande del pubblico esaurite ed esaurite. I migliori saluti.

**dott. Marco Pascoli**  
co-organizzatore  
del 2° Convegno itinerante  
sulle battaglie  
della ritirata di Caporetto

### Fine vita Un'occasione persa dalla Regione

Con un atteggiamento pavido e con motivazioni cedevoli, la Regione FVG, sul fine vita ha perso una grande occasione per far sentire la sua, autonoma, voce. La vicenda di Anna ci porta a ricordare che a Nord Est il 71,4% della popolazione (dati Eurispes maggio 2023) è favorevole all'eutanasia: un dato superiore alla media nazionale. A loro la Regione si è sottratta, anzi: la III Commissione regionale, ha buttato la palla in tribuna, scegliendo di non scegliere, nascondendosi dietro ad una presunta impossibilità a prendere posizione in materia in quanto di esclusiva competenza nazionale.

Ma la politica si fa dando risposte, non sottraendosi ad esse. Le Regioni devono e possono essere un pungolo per lo Stato, proprio per la loro vicinanza alla gente e alle sue ragioni. Solo in Friuli Venezia Giulia sono state raccolte 8200 firme per chiedere uno snellimento delle procedure relative all'accesso al fine vita volontario. E, come prima ricordato, circa il 70% degli italiani è laicamente favorevole a questa pratica. Nel momento in cui una persona, liberamente autodeterminata, davanti all'impossibilità della guarigione, all'inasprirsi di una condizione di dolore insopportabile, non potendo autonomamente dare corso a tale libera volontà nello sce-

### L'INIZIATIVA "LEGGIAMO A SCUOLA"

## Frenkie si emoziona leggendo le avventure



«Mi chiamo Frenki e frequento la terza A nella scuola primaria "Gianni Rodari" di Udine. Durante il percorso di Leggiamo a Scuola ho letto un libro di Geronimo Stilton che mi ha molto appassionato e che si intitola Terzo viaggio nel Regno della Fantasia (Piemme edizioni 2016, ndr). Racconta le mille avventure che Geronimo Stilton affronta per salvare la Regina delle Fate dalla guerra e portarla in salvo. Mi è piaciuto perché è ambientato in un mondo magico, pieno di personaggi bizzarri e fantasiosi! Nel corso dell'anno scolastico, i quindici minuti

di lettura in classe sono diventati, per me, un momento molto atteso della giornata. Leggere mi rende felice e spesso mi emoziono durante la lettura... qualche volta ho addirittura pianto, perché mi sono fatto trascinare dal racconto! A volte succede che non comprendo tutte le parole del libro e, in quel caso, cerco di capirne il significato aiutandomi con le immagini, oppure chiedo aiuto alle maestre o ai miei compagni, con cui mi piace condividere le letture». Leggiamo a Scuola è un progetto di Leggiamo O-18 curato da Damatrà. [www.leggiamofvg.it](http://www.leggiamofvg.it)

gliere il fine vita, non può che essere compito dello Stato accompagnarla in questo percorso.

Il caso Welby non è stato solo un bagliore che ha scosso le nostre coscienze. Spiace che nella terra di Loris Fortuna e di Eluana Englaro, non si sia

saputo fare tesoro dell'eredità laica e illuminata di chi ha lottato per garantire fondamentali conquiste di civiltà che, alla pari di queste, servono a tutelare i diritti della persona.

Avv. Franco Dal Mas  
Pordenone



# CULTURA & SOCIETÀ

IL LIBRO

## Toni Cester Toso l'urbanista friulana che immaginava città sostenibili

Un saggio sulla professionista che aprì uno studio nel '51. Sarà presentato oggi allo Spazio Lino's & Co a Udine

ELENA COMMESSATTI

“L'urbanistica è un'operazione che si svolge nel tempo”, scriveva nel 1969 Maria Antonietta Cester Toso (1925-2017). “L'urbanistica, come la politica, è una disciplina che tende ad incidere su ciò che esiste e a modificarlo”, proseguiva su quei fogli, datati fine anni Sessanta, che sarebbero serviti a una conferenza tenuta a Udine in quel tempo.

Il titolo da lei proposto per l'occasione, “L'interesse delle donne all'urbanistica” è emblematico a rappresentare il vitale racconto di una vita, quella di Toni Cester Toso, che ha attraversato ed inciso il Novecento sul territorio: una delle prime donne in Friuli Venezia Giulia ad aprire da sola lo studio professionale nel 1951, unendo interessi sociali, impegno civile, concreta visionarietà, senza mai dimenticare l'attenzione

per la famiglia, numerosa, e per l'associazionismo al femminile.

Esce in questi giorni infatti, per i tipi di Gaspari, *Toni Cester Toso. La storia di una professionista*, a cura di Liliana Cargnelutti e Mariagrazia Santoro, il brillante (ed affettuoso) lavoro che unisce fonti orali, contributi scritti e progetti, per testimoniare la lunga e coerente biografia di “Toni”, così chiamata da chi la conosceva. Una vita intrecciata sempre al medesimo desiderio di migliorare la realtà, per il bene della collettività e nel rispetto di luoghi e le persone.

“Toni Cester Toso. La storia di una professionista verrà presentato oggi, giovedì a Udine alle 18 da Spazio Lino's & Co. (via Artico di Prampero 7). In dialogo con Paolo Mosanghini, vicedirettore del Messaggero Veneto, oltre alle curatrici, intervverrà Lorenzo Sirch, presidente della Banca di Udine Credito

Cooperativo, sponsor insieme a Fondazione Friuli, al Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia, all'Ordine degli Architetti della Provincia di Udine.

L'interessante progetto editoriale di Cargnelutti e Santoro, rispettivamente storica/archivista e architetto/urbanista è il necessario tributo a una vita esemplare come quella dell'architetto di Gonars che, laureatasi a Venezia nel 1949, è stata tra le prime donne ad aver intrapreso questo tipo di carriera, come ci raccontano le curatrici: «un'urbanista che sostiene la necessità di creare ambienti, servizi, città sostenibili, rispondenti ai bisogni dei cittadini con particolare attenzione ai bambini, sviluppando una riflessione sociale, amministrativa e politica di una modernità dirompente».

Il volume, nato grazie alla disponibilità del figlio Francesco, architetto, e al contri-



Un'immagine dell'architetto Maria Antonietta Cester Toso all'opera nel suo studio

buto di Giorgio Garofolo, storico collaboratore di studio, porta in luce la caratteristica principale dell'accento biografico: la “fortezza”, come giustamente scrive nell'arioso testo la scrittrice Federica Ravizza. Quest'ultima ricorda il ruolo della Cester come “Melita Schuster”, personaggio letterario uscito dalla penna di Sergio Maldini ne “La Casa a Nord Est”, premio Campiello 1992, perché Cester Toso ne era stata la reale

progettista. «La fortezza è una delle quattro virtù cardinali che sono giustizia, fortezza, prudenza e temperanza», cesella Ravizza. E poi aggiunge: «Toni avrà avuto un poco anche delle altre virtù, ma in lei dominava soprattutto la fortezza, virtù rara, da non confondersi con moderni moti caratteriali, nemmeno con la prepotenza e l'ostinazione. Ma univa una dolce generosità alla sua austera professionalità».

Toni infatti progetterà case in cui il committente deve poter vivere bene, ristrutturerà con cura filologica antichi edifici, conservando il *genius loci*. Si occuperà di verde nelle città e della valorizzazione del lavoro delle donne, così da delineare in questa dedica editoriale da parte di chi l'ha apprezzata, vissuta, amata, “la sorridente ma forte personalità e umanità di Toni Cester Toso.” —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA MOSTRA

## “Pittori del Settecento” raddoppia; si apre la sezione isontina a Gorizia

FRANCA MARRI

Con l'inaugurazione della sezione isontina della mostra in programma questo pomeriggio alle 17, a Palazzo Attems di Gorizia, giunge a completamento il progetto espositivo intitolato “Pittori del Settecento tra Venezia e Impero. Arte attraverso il territorio del Friuli Venezia Giulia”, per la cura di Liliana Cargnelutti, Vania Gransinigh e Alessandro Quinzi. Dopo l'apertura a fine novembre scorso della rassegna al Castello di Udine incentrata sulla figura di Giambattista Tiepolo, più volte ritrovato a operare in territorio friulano, e su una serie di artisti veneziani o friulani che in vario

modo trassero ispirazione dalle sue composizioni, si passa ora ad indagare “un contesto variegato e composito” come lo definisce Alessandro Quinzi, curatore della sezione goriziana e conservatore della Pinacoteca di Palazzo Attems, attraverso 120 opere provenienti da chiese, collezioni pubbliche e private, dall'ambito regionale, dall'Austria e dalla Slovenia.

Tra la “Patria del Friuli” sotto il dominio della Repubblica di Venezia e la Contea di Gorizia allora parte dell'Impero asburgico, in realtà, ci furono diversi punti di contatto, occasioni di scambio e contaminazioni come attesta pure la presenza in entrambe le mostre delle opere di Francesco Pavo-

na e Francesco Chiarottini, attivi sia nelle terre imperiali che in quelle veneziane.

E se al Castello di Udine viene messa in luce l'importanza di una committenza privata, accanto a quella religiosa, rappresentata ad esempio dalla famiglia Savorgnan, particolarmente legata alla Serenissima, o dalla famiglia Pace, legata sia al contesto goriziano che a quello udinese, a Palazzo Attems emerge il rilievo di figure quali i conti Sigismondo Attems Petzenstein e Livio Lantieri. Il primo, padrone di casa della mostra, per ornare il salone del suo palazzo, con “Gli dei dell'Olimpo” sul soffitto ed episodi della storia tardoantica sulle sovrapporte, scelse l'artista goriziano di formazione



Un'opera di Martin van Meytens

veneziana Antonio Paroli. Il secondo, erudito collezionista, nel suo Castello di Rifembergo (l'attuale Branik) compose una ricca quadreria con le opere dei veneziani Francesco Pittoni e Rosalba Carriera, dell'udinese Francesco Pavona, del padovano Paolo Paoletti, del pordenonese Antonio Dall'Agata e della bolognese Anna Borriani di cui si espone per la prima volta un dipinto di soggetto mitologico, restaurato per l'occasione.

Rosalba Carriera, in particolare, giunse a Gorizia in occasione dell'arrivo in città dell'imperatore Carlo VI nel 1728, e qui conobbe Felicità Sartori, sua futura allieva prediletta, della quale vengono presentate alcune incisioni.

Per la prima volta in Italia, viene proposto il modellino dell'altare realizzato per gli Asburgo nella Cripta dei Cappuccini a Vienna dal veneziano Pietro Baratta e dal goriziano Giovanni Pacassi tra il 1712 e il 1717. All'ordine delle Madri Orsoline si legano invece numerose opere del pittore bavarese Johann Michael Lich-

tenreit che a Gorizia aprì una propria bottega attestando, insieme alla bottega del Paroli, una tradizione pittorica locale destinata a durare nel tempo.

Vengono altresì documentate le seppur sporadiche presenze dei pittori lubianesi come Anton Cebej, nato ad Aidussina e formatosi a Lubiana con Valentin Metzinger, giunto dalla Lorena francese.

Chiudono il percorso espositivo le opere di Giuseppe Bernardino Bison, originario di Palmanova, attivo anche a Trieste, capace di fondere la grande tradizione tiepolesca con le istanze del classicismo tardo settecentesco, e di Francesco (Franz) Caucig, goriziano, originale interprete dello stile neoclassico, che si affermerà a Vienna come professore e presidente dell'Accademia di Belle Arti nonché direttore della fabbrica imperiale di porcellane. Le mostre di Udine e Gorizia, promosse da Erpac - Servizio Musei e Archivi Storici della Regione Friuli Venezia Giulia, Comune e Civici Musei di Udine, saranno aperte fino al 7 aprile. —



## TEATRO

# Incontrada: «Ogni sera è una prima sul palco provo la stessa emozione»

L'attrice protagonista della commedia in scena oggi al Giovanni da Udine  
Il regista Pignotta: «Esploriamo l'umanità e la raccontiamo in modalità comica»

GIAN PAOLO POLESINI

**S**pecchiarsi sul palcoscenico è un gesto altamente pedagogico. Nel senso di ritrovare a teatro il pensiero giusto per contrastare i vizi del contemporaneo e raccogliere le eventuali virtù.

Nella bagarre di rassicuranti drammaturchi antichi, che popolano i cartelloni degli Stabili, talvolta sventa un commediografo del nostro tempo, assai raro in natura, per la verità.

La sceneggiatura di "Scusa sono in riunione... Ti posso richiamare?" (oggi, giovedì 14 in data unica al Giovanni da Udine) è di Gabriele Pignotta, noto inventore di commedia dell'oggi, che favoleggia con ironia i primi vent'anni del terzo millennio.

«Da tempo esploro l'umore dell'umanità e lo racconto con la modalità comica che mi è congeniale», spiega l'autore, il regista e l'interprete di un successo ormai celebrato da quattro anni di repliche e con la guest star Vanessa Incontrada, ormai la musa ispiratrice del Pignotta.

«Nel 2015 — ricorda lui — fu proprio Vanessa a presentarmi Simona, la madre di mia figlia. Già eravamo uniti dalla stessa passione per l'arte che arriva al pubblico con un sorriso, poi ancor di più. Ricordo con piacere i due precedenti lavori assieme: "Ti sposo ma non troppo" e "Mi piaci perché sei così".

Conferma Incontrada: «C'è una complicità fra noi



Vanessa Incontrada è la protagonista di "Scusa sono in riunione... Ti posso richiamare?" al Teatrone

perché parliamo la stessa lingua. Apprezzo il suo modo di scrivere e di guidarci in scena lasciandoci liberi di interpretare il testo».

**Sono sempre più rare le commedie corali sui palcoscenici italiani, dico bene, Pignotta?**

«Eccome no, soprattutto quelle costruite con originalità, scritte per l'occasione e non rimesse a nuovo. Il mio percorso setaccia ciò che sta accadendo, voglio stare sul

la cronaca. Siamo in pochi a farlo».

**Un predestinato.**

«Non credo alla fatalità. Io mi sono spezzato la schiena lavoro dopo lavoro, e se ho raggiunto qualcosa lo devo alla fatica e non al caso».

**Vanessa, le si adatta la vita da attrice nomade?**

«Per molti mesi viviamo a strettissimo contatto: viaggiamo insieme, mangiamo insieme, facciamo le prove insieme e torniamo insieme

in hotel. Quando si passa così tanto tempo con delle persone impari ad abbattere le barriere, a essere veramente stesso e a capire il vero significato della parola condivisione».

**Gabriele, so che la trama della commedia prevede una sorpresa, ma fin dove può ce la racconta a modo suo?**

«C'è un film che amo: "Il grande freddo" di Lawrence Kasdan, del 1983. A questo

eterno cult movie mi sono ispirato per una parte della commedia, ovvero quella che prevede una reunion di amici che si ritrovano a celebrare il funerale di un amico. E sin qui, seppur con modalità diametralmente opposte, le trame coincidono. A questo punto, però, "Scusa sono in riunione..." infila improvvisamente una strada parallela, a dir poco inaspettata e tutto cambierà. E qui mi fermo per non sottrarre stupore al pubblico. Mi sono impegnato parecchio per generarlo in ogni quadro della storia. Credo sia stato vincente. Adesso che finalmente mi guardo indietro vedo, fra gli altri, il trionfo al Sistina di Roma, tempio indiscusso dei musical. Soddisfazione immensa».

**Quindi, se ho capito bene, c'è una generazione sul palco, quella dei quarantenni?**

«È così, portatori sani di grandi fallimenti, un gruppo di esauriti che ha perso di vista la vera sostanza dell'esistenza e si ritrova a duellare con insuccessi professionali, con amori mai trovati e con famiglie sbagliate fra sogni disattesi, capelli persi e chili aggiunti. Comune denominatore? Le varie tipologie di nevrosi. Riderci sopra credo sia il modo migliore per esorcizzare le sconfitte».

**Incontrada, appena si apre il sipario e vede il pubblico seduto pensa a qualcosa di preciso o è normale routine?**

«Ho esordito nel 2007, direi che qualche anno è passato, eppure l'emozione prima di salire in scena è tanta lo stesso. Ogni serata è una prima perché non sai mai come reagiranno gli spettatori».

**Pignotta, in conclusione: non solo Italia, anche all'estero l'hanno scoperta.**

«Esportare un testo in un altro Paese è una soddisfazione inimmaginabile. Noi importiamo molto da tutta Europa, ma non c'è un'agenzia che ti accompagna oltre confine. E spero che anche le istituzioni, come il pubblico, ai accorgano di questo nuovo teatro che mancava». —

## MUSICA

## Malore per Patti Smith è ricoverata a Bologna



Patti Smith a Gorizia

**L**a cantautrice americana Patti Smith, 76 anni, è stata ricoverata in osservazione all'ospedale Maggiore di Bologna, a causa dell'improvviso malore accusato ieri. Da giorni in Italia per un tour che ha toccato anche Siena (dove si è esibita in duomo) Modena, Napoli, Pescara e Ancona, ieri avrebbe dovuto tenere un concerto al teatro Duse di Bologna e oggi al Teatri Malibran a Venezia, eventi che sono stati annullati.

La cantante si era esibita due mesi fa, a ottobre, a Gorizia in un concerto che era stato organizzato dal Comune in vista degli eventi previsti per GO!2025, capitale della cultura. Un grande evento musicale seguito da oltre ottomila persone. Un concerto che era stato arricchito da un colpo di scena finale: assieme alla sacerdotessa del rock, aveva cantato anche la friulana Elisa in un duetto da brividi. Canzoni, messaggi ecologisti e la soddisfazione di un appuntamento musicale di grande prestigio per Gorizia, che si appresta a diventare capitale della cultura nel 2025. —

## PORDENONELEGGE

## Torna la Scuola di scrittura con Di Paolo, Marzano e Sarchi

**S**ono Paolo Di Paolo, Michela Marzano e Alessandra Sarchi gli scrittori ospiti della 15esima edizione di Pordenonelegge, la Scuola di Scrittura ideata e promossa da Fondazione Pordenonelegge che torna per una edizione speciale dal 13 febbraio al 12 marzo 2024, come sempre a cura dello scrittore Alberto Garlini e con la partecipazione di Gian Mario Villalta, direttore artistico di Pordenonelegge, "Come un romanzo", filo rosso degli appuntamenti, propone un programma intensivo di lezioni frontali a fine giornata, dalle 18.30 alle 20.30, anche quest'anno su piattaforma digitale e quindi accessibili a tutti, da qualsiasi latitudine. Il programma, che alterna lezioni frontali e laboratori, favorirà le interazioni fra docenti e



Tra gli insegnanti della scuola di scrittura c'è anche Michela Marzano

consisti, in un corpo a corpo con gli elaborati dei partecipanti, che verranno letti e analizzati durante le lezioni dai docenti, con la collaborazione di tutta l'aula. «La 15esima edizione di Pordenonelegge — spiega il curatore Alberto Garlini — partirà con cinque lezioni frontali per approfondire questioni molto concrete, quelle che lo scrittore si trova ad affrontare nella creazione di un romanzo. A distanza di una settimana seguiranno quattro laboratori sugli stessi temi, stimolati da un esercizio assegnato durante la lezione frontale. Il percorso, che si svilupperà dalla metà di febbraio a inizio marzo 2024, si pone come obiettivo quello di dare ai corsisti gli strumenti utili per impostare un romanzo, almeno nei suoi movimenti principali, e di approfondire la ri-

flessione sulla propria "voce". Iscrizioni entro il 30 gennaio, dettagli al numero 04341573100.

Ogni docente offrirà un personale contributo alla Scuola di Scrittura: se Alessandra Sarchi testimonierà come le arti figurative possano ispirare e arricchire una pagina scritta offrendo lo spunto per una atmosfera narrativa, Alberto Garlini si occuperà di un modo di intendere la letteratura che sta avendo uno straordinario successo negli ultimi anni, l'autofiction, e cioè come, in una narrazione romanzesca, si può inserire la voce e la biografia dell'autore, dando l'impressione di scrivere una "storia vera". Gian Mario Villalta, attento osservatore dei cambiamenti sia linguistici che sociali dal boom economico fino al presente pulvi-

scolare e tecnologico, entrerà nel vivo di come il romanzo possa raccontare turbamenti, paure e idiosincrasie che sostengono o sopraffanno la vita umana. Paolo Di Paolo ci racconterà come il romanzo naturalmente tenda a esplorare i propri limiti, portando sempre un po' più avanti le sue possibilità e sperimentando, sotto l'urto dei cambiamenti sociali ed economici, ciò che prima sembrava impossibile. Infine Michela Marzano toccherà uno dei punti nevralgici di qualunque scrittura romanzesca, ovvero l'esperienza personale dell'autore in un testo letterario: scrivere di ciò che si conosce e ci tocca da vicino come una chiave di volta narrativa per affrontare i grandi temi della vita, e trasformare così il personale in universale. —



AGENDA

GLI APPUNTAMENTI NELLA DESTRA TAGLIAMENTO

Gospel con Pastor Ron, Macbeth a San Vito al Tagliamento

CRISTINA SAVI

Fa “irruzione” il gospel nell’agenda odierna degli appuntamenti, con il concerto del Pastor Ron atteso alle 21 a Pordenone, nell’auditorium Concordia, uno show che ruota attorno all’esilarante e carismatico pastore Ronald Hubbard, viaggio dalle origini del gospel allo spiritual fino ad arrivare alle versioni più moderne e scatenate di questo genere musicale. A Cordenons, invece, alle 21, nell’auditorium Aldo Moro,

il sipario si apre su “Piano Hexagon”, progetto di un sestetto di pianisti - Teodora Kapinkovska, Ilaria Loatelli, Carolina Perez-Tedesco, Matteo Andri, Mattia Groppello e Ferdinando Mussutto - che in questa serata fuori abbonamento inserita nella stagione dell’Ert propongono il concerto “Dancing Pianos”: dai ritmi di danza dal Settecento fino alla disco dance degli anni Settanta. Musica anche a San Quirino, alle 21, a villa Cattaneo, con il duo Intrecci, nel concerto per tromba (Antonio Carretta) e pianoforte,

Nazario La Piscopia Per il teatro, lo spettacolo “i Macbeth” fa tappa alle 20.45 nell’auditorium Centro Civico di San Vito al Tagliamento: liberamente tratto dalla tragedia shakespeariana, è firmato da Francesco Niccolini ed è diretto da Enzo Vetrano e Stefano Randisi; sul palco saliranno lo stesso Enzo Vetrano con Raffaella d’Avella, Giovanni Moschella e Giulio Germano Cervi. A Cinemazero di Pordenone la serata è dedicata al regista pordenonese e docente di

cinema all’Università di Udine Marco Rossitti, che alle 20.45 presenta il film “Custodi”, in collaborazione con il Cai cittadino. Intervengono anche il direttore della fotografia Luciano Gaudenzio, Daniela Pizzarotti (suono in presa diretta) e alcuni protagonisti del film. Secondo appuntamento, oggi, per la rassegna “Pordenone racconta Pordenone”, la città raccontata dai suoi protagonisti. Focus sulla “Pordenone della boxe”, alle 19, in sala Degan della biblioteca, con Luciano Bomben,

ex pugile che rese grande la Pugilistica Pordenonese negli anni ’60, nel ruolo di moderatore il giornalista sportivo Nazzareno Loreti. Sempre a Pordenone, alle 18, nella bastia del castello di Torre, sarà presentato il libro di Giuseppe Saglimbeni “Il barone di Palagonia”, mentre alle 20.30, nel convento di San Francesco, per l’Aperitivo con l’arte, la poetessa Alda Merini sarà raccontata da Cristina Bonadei e Massimo Tommasini, accompagnati da Amir Karalic alla chitarra. —

APPUNTAMENTI

Udine  
Cristina Battocletti racconta Strehler



La copertina del libro

“Ritratti e testimonianze dell’Italia civile Giorgio Strehler, l’uomo che cambiò il teatro del Novecento è il tema dell’incontro oggi, giovedì, alle 17.30, al Teatro Nuovo Giovanni da Udine, Sala Fantoni Foyer. Il presidente dell’Istituto friulano per la storia del movimento di liberazione Giovanni Ortis dialogherà con la scrittrice Cristina Battocletti, autrice di un recente volume dedicato al grande protagonista del teatro del Novecento.

Udine  
Diego Fusaro presenta il libro Sinistrash

Oggi, giovedì 14 alle 18.30, all’Hotel Astoria di Udine, sarà presente Diego Fusaro che presenterà il suo libro Sinistrash, modera l’incontro Marco Belviso.

Udine  
Al Teatro del silenzio in scena Il mostro

Un anno di indagine e di studio del fenomeno dei “Neet” è sfociato nello spettacolo “Il mostro”, accurata e inquietante fotografia del disagio giovanile “scattata” dal Teatro del Silenzio che proporrà l’evento scenico in anteprima oggi, giovedì 14, alle 20.30, al Palamostre, scritto e interpretato dall’attrice Federica Sansevero, affiancata sul palco dalla musicista Cristina Spadotto.

LA PUBBLICAZIONE

L’Agenda friulana: undici personaggi racconta il legame con la propria terra

Presentata l’edizione 2024 di Chiandetti Cisilino: «Un atto d’amore per il Friuli»

Come da tradizione, ieri è stata presentata la nuova edizione dell’Agenda Friulana, pubblicata da Chiandetti Editore dal 1976. L’edizione 2024, curata da Elisa Mauro, è stata realizzata in collaborazione con l’Arlef che, per analizzare la profondità del senso identitario, ha voluto intervistare undici friulani affermatissimi fuori dai confini della Patrie. Ciascuno ha raccontato il proprio rapporto con la lingua e la cultura friulana. Quello tracciato dall’Agenzia attraverso i testimonial, è un viaggio nell’identità e nel Friuli, nella lingua e nel

la cultura del territorio, come è emerso durante la presentazione, ospitata nella sede udinese del Palazzo della Regione, alla quale sono intervenuti Pierpaolo Roberti, assessore alle Autonomie locali della Regione; Eros Cisilino, presidente dell’Arlef; Mara Navarria, atleta olimpionica e ambasciatrice del Friuli Venezia Giulia; Graziano Tilatti, presidente di Confartigianato, Vito Sutto referente dell’Agenda Friulana e Luigi Chiandetti, storico editore che l’ha ideata. A presentare nel dettaglio la 48esima edizione dell’Agenda Friulana è stato il giornalista Alessio Screm.



La presentazione dell’Agenda Friulana ieri pomeriggio a Udine

L’assessore Pierpaolo Roberti ha portato i suoi saluti con un video messaggio: «L’Agenda Friulana 2024 non è soltanto un mezzo per raccontare il Friuli attraverso gli occhi dei suoi protagonisti, ma è anche un modo per sottolineare le proprie radici, per illustrare, ancora di più e meglio, un territorio proiettato al futuro». «La pubblicazione dell’Agenda è stata senz’altro una decisione lungimirante, nel 1976, e continua a essere ancora oggi, a quasi 50 anni di distanza, un atto d’amore verso il Friuli e i friulani. La tutela della lingua, che avviene sempre di più con i nuovi

mezzi che la tecnologia ci mette a disposizione, ha bisogno anche di strumenti analogici che ci ricordano, sempre, da dove veniamo», ha sottolineato Eros Cisilino, presidente dell’Arlef. Nelle pagine dell’Agenda, Francesca Bardelli Nonino (influencer della grappa), Toni Capuozzo (giornalista), Gloria Clama (chef, già concorrente di MasterChef), Manuela Di Centa (campionessa olimpica), Antonello Dose (conduttore del Ruggito del coniglio - Radio Rai 2), Mauro Ferrari (scienziato), Nives Meroi (alpinista), Mara Navarria (campionessa olimpica),

Bruno Pizzul (giornalista), Glauco Venier (musicista), Mary Jane (influencer e youtuber) raccontano il proprio personalissimo legame con la Patrie e la lingua friulana. A nome di tutti loro è intervenuta Mara Navarria, atleta olimpica e ambasciatrice del Friuli-Venezia Giulia, affidando ad un video i suoi saluti e il suo messaggio, poiché trattenuta a Roma da un impegno federale: «Sono un’atleta che veste la maglia Azzurra, ma soprattutto sono friulana, una friulanità che porto in giro per il mondo, cercando di comunicarla a 360°». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I CINEMA

<b>UDINE</b> <b>CENTRALE</b> Via Poscolle 8, tel. 0432 504240 Biglietteria online: <a href="http://www.visionario.movie">www.visionario.movie</a>	
<b>Chiuso per lavori</b>	
<b>UDINE</b> <b>VISIONARIO</b> Via Asquini 33, tel. 0432 227798 Biglietteria online: <a href="http://www.visionario.movie">www.visionario.movie</a>	
Ferrari	14.35-19.00-21.30
Wonka	14.45-19.20
Frankenstein V.O.S.	20.30
Wonka (Dolby Atmos)	15.45-18.00
C'è ancora domani	14.40
La Chimera	21.15
Santocielo	17.00-19.15
Un colpo di fortuna	21.35
Un colpo di fortuna	17.05-19.20

Il male non esiste (Aku wa sonzai shinai) V.O.S.	19.00
Il male non esiste (Aku wa sonzai shinai)	14.40
Adagio	16.45-21.05
Cento Domeniche	17.05
Prendi il volo	15.10
<b>MARTIGNACCO</b>	
<b>CITTÀ FIERA</b> Via Antonio Bardelli 4, tel. 0432 410418 Per info: <a href="http://www.cine.cittafiera.com">www.cine.cittafiera.com</a>	
Adagio	18.00-21.00
C'è ancora domani	17.15-20.30
Ferrari	17.30-20.00-20.50
Hunger Games: La Ballata dell'Usignolo e del Serpente	16.45-20.15
Napoleon	17.00-20.15
Prendi il volo	16.30-17.30-18.30
Santocielo	17.30-21.00
Wonka	17.00-20.00-21.00

<b>PRADAMANO</b> <b>THE SPACE CINEMA PRADAMANO</b> Per info: <a href="http://www.thespacecinema.it">www.thespacecinema.it</a> Biglietteria online: <a href="http://www.visionario.movie">www.visionario.movie</a>	
Wonka	16.30-17.00-18.00-19.30-20.00-21.00-22.20
Santocielo	16.15-17.30-18.30-19.15-20.40-21.30-22.15
Ferrari	16.45-18.45-19.45-21.50
Adagio	18.15-19.30-22.30
Napoleon	18.30-21.15
Prendi il volo	16.00-17.05
C'è ancora domani	17.20-20.20
La Guerra dei Nonni	16.15
Un colpo di fortuna	16.00
Hunger Games: La Ballata dell'Usignolo e del Serpente	22.00

<b>GEMONA DEL FRIULI</b> <b>SOCIALE</b> Via XX Settembre 5, tel. 348 8525373 Per info: <a href="http://www.cinematrosociale.it">www.cinematrosociale.it</a>	
Anatomia di una caduta	20.30
C'è ancora domani	18.00
<b>GORIZIA</b> <b>KINEMAX</b> Piazza della Vittoria 41, tel. 0481 530263 sito web: <a href="http://www.kinemax.it">www.kinemax.it</a>	
Un colpo di fortuna	19.10
Wonka	17.00-21.00
Ferrari	17.30-20.30
Santocielo	17.45-20.40
<b>MONFALCONE</b> <b>KINEMAX</b> Via Grado 54, tel. 0481 712020 sito web: <a href="http://www.kinemax.it">www.kinemax.it</a>	
Ferrari	17.30-21.15

C'è ancora domani	19.10
Wonka	17.00-21.20
Santocielo	17.45-21.00
Adagio	18.40-21.00
Prendi il volo	17.00
Napoleon	20.45
Un colpo di fortuna	17.10-19.00
<b>PORDENONE</b> <b>CINEMAZERO</b> Piazza Maestri del Lavoro, tel. 0434 520527 Previdita disponibile su <a href="http://www.cinemazero.it">www.cinemazero.it</a>	
C'è ancora domani	16.00
Custodi	20.45
Ferrari	18.15
Adagio	21.00
Il male non esiste (Aku wa sonzai shinai)	17.00-19.00

Un colpo di fortuna	17.45-19.30-21.15
Cento Domeniche	16.30
Ferrari	21.00
Napoleon	18.15
<b>FIUME VENETO</b> <b>UCI CINEMAS</b> tel. 892960, <a href="http://www.ucinemas.it">www.ucinemas.it</a>	
Ferrari	16.15-19.10-22.10
Wonka V.O.	19.15
Wonka	16.50-17.00-18.15-19.00-19.45-21.15-22.15
Santocielo	16.15-19.15-21.50-22.30
C'è ancora domani	17.10-19.40-22.20
Napoleon	22.00
Hunger Games: La Ballata dell'Usignolo e del Serpente	22.05
Prendi il volo	16.30-16.55-19.20



Serie A

# Il piatto del gol piange

L'Udinese ha un -45% tra occasioni create e reti realizzate. L'Empoli fa peggio (-52%). Sassuolo da "overperformance"

Pietro Oleotto / UDINE

Udinese ed Empoli a braccetto sullo scomodo terzultimo gradino della classifica di serie A, là dove alla fine non devi proprio arrivare, pena la retrocessione in B. Udinese ed Empoli accomunate anche dagli sprechi, dall'incapacità di raccogliere i frutti della manovra e gli studi statistici a riguardo sono spietati nel fotografare il difetto che, evidentemente, sta impedendo alla squadra di Gabriele Cioffi e a quella di Aurelio Andreazzoli di piazzare un paio di colpi di reni per allontanarsi dalla zona calda.

## LA FOTOGRAFIA

L'analisi più scioccante, da questo punto di vista, l'ha condotta il canale web "@laboratoriocalcistico" capace di sottolineare, attraverso un grafico che l'Udinese è vittima di una *underperformance offensiva*, valutando i "npxG", acronimo che conteggia i cosiddetti *expected Goals* senza calcolare i calci di rigore, e le reti effettivamente realizzate. Ma cosa sono questi fantomatici *expected Goals*? Sono le conclusioni valutate per pericolosità, te-



nendo presente l'angolo di tiro, la distanza dalla porta, il numero e la posizione dei difensori presenti nell'azione. Insomma, è un modo per considerare la differenza tra una "ciabattata" verso la porta avversaria da una botta che richiede il classico miracolo del portiere. Ebbene, in quest'otti-

ca l'Empoli ha un a -52% al momento di conteggiare i gol effettivamente realizzati rispetto alle occasioni create, l'Udinese segue a ruota con un poco confortante -45%.

## GLI ALTRI

A livello di confronto con le avversarie dirette nella lotta sal-



Mister Gabriele Cioffi a caccia di punti: per farlo dovrà migliorare l'Udinese anche in attacco FOTO PETRUSSI

Quella bianconera è la squadra che ha segnato meno su azione in serie A (solo 7 reti) anche in percentuale (58%)

Con 12 gol dopo 15 giornate l'Udinese ha il terzultimo attacco del torneo: solo Salernitana con 11 ed Empoli con 10 hanno fatto peggio

vezza, poi, vale la pena sottolineare che Verona, Lecce, Genova e soprattutto Sassuolo, la prossima avversaria dei bianconeri, sono nelle scia delle squadre che producono una *overperformance offensiva*, alle spalle però di Fiorentina (+24%), Atalanta (+23%) e Milan (+22%, mentre il Cagliari è in posizione intermedia. Decisamente meno brillante, nell'ambito della zona retrocessione, la Salernitana.

## LA PRODUZIONE

Bisogna tuttavia evidenziare che il dato sull'Udinese "sprecona" è complessivo, comprende logicamente anche la gestione Sottì. «Io posso ri-

spondere delle mie partite», ha sottolineato a riguardo l'attuale tecnico bianconero a chi gli chiedeva dei numeri dell'Udinese. Ma, se non si tirano in ballo scelte o responsabilità, bisogna comunque evidenziare che si tratta della squadra che ha segnato meno reti su azione in serie A (solo 7) e anche quella che ne ha segnati meno in percentuale sul totale: 58%, 7 su 12. Sì, 12 reti in 15 giornate. Un bottino da zona bassa della classifica: l'Udinese ha infatti il terzultimo attacco del campionato, solo Salernitana con 11 ed Empoli con 10 hanno fatto peggio. Il piatto (dei gol) piange. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IL PUNTO

## Success si è fatto rivedere Albarella sarà il preparatore che affiancherà Bovenzi

Stefano Martorano / UDINE

Isaac Success ha mosso i primi passi verso l'atteso rientro in gruppo, dopo averne fatto parzialmente parte ieri in alcune esercitazioni. È stata questa la prima e benaccettata novità registrata al Brusechi, dove l'attaccante nigeriano si è quindi riaffacciato al lavoro collegiale dopo gli ultimi dieci giorni trascorsi



Il "prof" Albarella con Zaccheroni

all'insegna del recupero dalla ginocchiata al quadricipite rimediata al 6' di Udinese-Verona. Una botta che portò alla sostituzione con Lorenzo Lucca, poi protagonista con la doppietta segnata all'Hellas. Se tutto andrà come nelle previsioni dello staff, oggi Success incrementerà il lavoro prendendo parte alla prima sessione tattica in programma, con l'obiettivo quindi di mettersi a disposizione di Gabriele Cioffi entro domenica. Il tutto, mentre ieri una buona parte dei titolari si sono scioppiati una seduta atletica piuttosto intensa, caricando quindi come si usa fare di prassi al mercoledì, nell'arco della doppia seduta.

La seconda novità arrivata ieri riguarda invece l'ingresso

nello staff tecnico di Eugenio Albarella, preparatore atletico napoletano, classe 1965, con un passato da fido collaboratore al fianco di Alberto Zaccheroni. Assieme all'ex allenatore dell'Udinese, Albarella ha prima condiviso le esperienze alla Juventus da gennaio a maggio 2010 e poi con la nazionale giapponese nel quadriennio dal 2010 al '14, prima dell'esperienza cinese al Gouan di Pechino, da gennaio a maggio 2016.

Nel darne notizia, la società ha annunciato che Albarella andrà a integrare il gruppo di lavoro di Cioffi, là dove Antonio Bovenzi resterà il responsabile della preparazione, coadiuvato da Enrico Moro e Francesco Tonizzo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Gli arbitri

16ª GIORNATA

<b>Domani</b>	
20.45 Genoa-Juventus	Massa
<b>Sabato</b>	
15.00 Lecce-Frosinone	Zufferli
18.00 Napoli-Cagliari	Marcenaro
20.45 Torino-Empoli	Marinelli

<b>Domenica</b>	
12.30 Milan-Monza	Aureliano
15.00 Fiorentina-Verona	Ferrieri Caputi
15.00 Udinese-Sassuolo	Manganiello
18.00 Bologna-Roma	Guida
20.45 Lazio-Inter	Maresca

<b>Lunedì</b>	
20.45 Atalanta-Salernitana	Feliciani

**La classifica**  
Inter 38 punti, Juventus 36, Milan 29, Roma e Bologna 25, Napoli e Fiorentina 24, Atalanta 23, Monza e Lazio 21, Torino 20, Frosinone 19, Lecce 17, Sassuolo e Genova 15, Cagliari 13, Udinese ed Empoli 12, Verona 11, Salernitana 8.

## LA DESIGNAZIONE

## Con Manganiello nessuna vittoria in otto precedenti

Torna Gianluca Manganiello sul cammino dell'Udinese. L'analista finanziario della sezione di Pinerolo dirigerà ai Rizzi col Sassuolo dopo avere già incrociato la Zebre a Napoli, dove concesse il rigore dell'1-0 ai campani per fallo di Ebosele su Kvaratskhelia. Manganiello, con cui l'Udinese non ha mai vinto in otto precedenti, sarà assistito da Di Iorio e Bahri, con quarto uomo Pezzuto. Al Var l'esperto Irrati e Maggioni. S.M.



PALLONE  
IN PILLOLE

Pescara in ansia per Zeman, colpito da ischemia

Resta ricoverato alla clinica Pierangeli di Pescara il tecnico del club biancazzurro, Zdenek Zeman, che l'altra mattina aveva accusato un leggero malore rivelato

poi una ischemia transitoria leggera. Il 76enne allenatore boemo resterà ancora qualche giorno sotto osservazione per ulteriori accertamenti.



Turchia, l'arbitro aggredito punta a Euro2024

Halil Umut Meler tornerà ad arbitrare. Lo assicura Mehmet Buyuksel, presidente della Federcalcio turca, escludendo che l'arbitro aggredito lunedì dal presiden-

te dell'Ankaragucu, Faruk Koca, possa ritirarsi. Meler, dimesso ieri dall'ospedale, è internazionale: «Ci aspettiamo vada a Euro2024», ha svelato Buyuksel.



Serie A



STEFANO DE AGOSTINI. La guida del Tamai sul tecnico del Sassuolo allenato da giocatore

«Dionisi è sempre stato molto avanti All'Udinese dico che Lucca è importante»

L'INTERVISTA

ALBERTO BERTOLOTTO

Alessio Dionisi in versione tecnico, a conti fatti, dopo tre stagioni in serie A alla guida del Sassuolo, prossima avversaria dell'Udinese al Friuli, lo conoscono tutti gli appassionati di calcio. Pochi però si ricordano di lui come giocatore, se non altro per-



Dionisi, allenatore del Sassuolo

ché la carriera del 43enne toscano si è sviluppata tra serie C e D. Proprio in quest'ultima categoria, nella stagione 2012-'13, l'ha allenato alla Sambonifacese un illustre friulano, Stefano De Agostini, attuale trainer del Tamai. Il mister del Sassuolo aveva al tempo 32 anni e si trovava alla fase finale della sua carriera. «Aveva le idee chiare, sapeva come sviluppare il suo gioco», sottolinea ora «Dea», consapevole già al tempo che il condottiero dei neroverdi avrebbe fatto strada.

De Agostini, di quella «Sambo», rivale del Porde- none per la promozione in C2, Dionisi costitutiva il perno difensivo.

«Lo allenai al termine del suo percorso da calciatore, infatti nel giro di due anni avrebbe smesso, sedendosi poi in panchina (nel 2014 ad Olginate in serie D, ndr). Un buon centrale, indubbiamente, che lavorava molto bene durante la settimana. Aveva inoltre un'idea di calcio già precisa in testa ed era già era

consapevole di quali passi si sarebbero dovuti compiere per praticarla. Un po' alla volta ha portato in campo ciò che gli piaceva. I fatti hanno dimostrato che le sue idee erano e sono valide».

Un esempio pratico a riguardo?

«I movimenti del reparto arretrato, che per lui doveva spostarsi a seconda di dove si trovava il pallone. Io invece avevo un altro modo di impostare la fase difensiva. Ciò che tutti, adesso, vedono nel Sassuolo, sono concetti che già lui allora masticava. Era molto avanti, gli va riconosciuto. Poi era un ragazzo sveglio, intelligente, molto educato, con una grande proprietà di linguaggio».

Dionisi aveva già in testa di intraprendere questa carriera, dunque.

«Certo. Sapeva che si sarebbe mosso in quella direzione. L'ha fatto e ha raccolto ottimi risultati».

È un Sassuolo, questo, che tuttavia non riesce a esprimersi con continuità: non a caso si trova a un pas-

LA CARRIERA

Da giocatore in serie A ha disputato 115 gare



Stefano De Agostini, classe 1964, è dal 2021 l'allenatore del Tamai, squadra di Eccellenza, che aveva guidato già dal 2014 al 2018 in D. Ex centrocampista, nella massima serie ha collezionato 115 presenze con Napoli, Atalanta e Cremonese tra il 1991 e il '96. Il club a cui è stato maggiormente legato è la Reggiana, con cui ha militato dal 1987 al 1991 conquistando la promozione in B nel 1990 assieme ad altri friulani come Loris Dominissini e Michele Zanutta.

A.B.

so dalla zona retrocessio- ne...

«Ritengo onestamente che non sia facile allenare una squadra in cui, spesso, durante le sessioni di mercato estive, vengono ceduti i migliori giocatori e il mister, al contempo, debba riuscire a incidere. Al di là dell'attuale rendimento dei neroverdi, sono convinto che Alessio meriti una chance importante, perché nel tempo ha dimostrato di saperci fare. In ciò che propone si vede che alle spalle c'è un lavoro importante».

De Agostini, passando all'Udinese, come vede la squadra per cui fa il tifo in vista della sfida con il Sassuolo?

«Rispetto alla gestione Sottil, un allenatore che stimo molto, mi sembra che ora i bianconeri siano più votati a cercare il gol. Sono contento che Lucca si sia sbloccato: è importante perché puntare alle 10-12 reti, un bottino con cui farebbe la differenza sia per se stesso, sia naturalmente per l'Udinese».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NUOVA OPEL CORSA /  
TANTA TECNOLOGIA  
IN UN'AUTO COSÌ  
PICCOLA?  
DA 149€\* AL MESE

YES  
OF  
CORSAS

OPEL

GAMMA NUOVA CORSA

CON INCENTIVI OPEL  
DA 149€ AL MESE

CON SCELTA OPEL  
ANTICIPO 2.284€  
35 RATE MENSILI/15.000 KM  
RATA FINALE 10.857€  
TAN 8,99% - TAEG 11,3%  
FINO AL 31 Dicembre 2023

Es. di finanziamento SCELTA OPEL su Nuova Corsa 5 porte 1.2 75 cv MTS: Prezzo Listino (IVA e messa su strada incluse, IPT, kit sicurezza + contributo PFU e bollo su dichiarazione di conformità esclusi) 19.450 €. Prezzo Promo 16.650 € (oppure 14.650 € oltre oneri finanziari, solo con finanziamento SCELTA OPEL). Anticipo 2.284€ - Importo Totale del Credito 12.366€, Importo Totale Dovuto 16.104 € composto da: Importo Totale del Credito, spese di istruttoria 395 €, Interessi 3.185 €, spese di incasso mensili 3,5 €, imposta sostitutiva sul contratto da addebitare sulla prima rata di 31,9 €. Tale importo è da restituirsì in n° 36 rate come segue: n° 35 rate da 149 € e una Rata Finale Residua (pari al Valore Garantito Futuro) 10.857 € incluse spese di incasso mensili di 3,5 €. Spese invio rendiconto periodico cartaceo: 0€/anno.TAN (fisso) 8,99%, TAEG 11,3%. Solo in caso di restituzione e/o sostituzione del veicolo alla scadenza contrattualmente prevista, verrà addebitato un costo pari a 0,1€/km ove il veicolo abbia superato il chilometraggio massimo di 15.000 km. Offerta valida solo su clientela privata, per vetture in stock solo per contratti stipulati fino al 31 Dicembre 2023 presso i Concessionari aderenti, non cumulabile con altre iniziative in corso. Offerta Stellantis Financial Services Italia S.p.A. soggetta ad approvazione, precontrattuale bancaria/assicurativa in concessionaria e sul sito [www.stellantis-financial-services.it](http://www.stellantis-financial-services.it) (Sez. Trasparenza). Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale.

Consumo di carburante gamma Opel Corsa (l/100 km): 5,4-5,1; emissioni CO<sub>2</sub> (g/km): 122-0. Consumo di energia elettrica Corsa-e (kWh/100km): 17,6 - 14,3; Autonomia: 402-356 km. Valori omologati in base al ciclo ponderato WLTP, in base al quale i nuovi veicoli sono omologati dal 1° settembre 2018, aggiornati al 16/01/2023 e indicati solo a scopo comparativo. Il consumo effettivo di carburante e di energia elettrica, i valori di emissione di CO<sub>2</sub> e l'autonomia possono essere diversi e possono variare a seconda delle condizioni di utilizzo e di vari fattori quali: optional, frequenza di ricarica elettrica per chilometri percorsi, temperatura interna ed esterna, stile di guida, velocità, peso totale, utilizzo di determinati equipaggiamenti, tipologia e condizioni degli pneumatici, condizioni stradali, ecc. Immagini illustrative; caratteristiche/colori possono differire da quanto rappresentato. Messaggio pubblicitario, con finalità promozionale.

UNICAR  
OPEL NORD EST

PORDENONE - V.le Venezia, 93 - Tel. 0434/378411

REANA DEL ROJALE - Via Nazionale, 29 - Tel. 0432/575049

TRISTE (MUGGIA) - Via Cavalieri di Malta, 6 - Tel. 040/2610026

MONFALCONE - Largo dell'Anconetta, 1 - Tel. 0481/411176

PORTOGRUARO - V.le Venezia, 31 - Tel. 0421/270387

SAN DONÀ DI PIAVE - Via Iseo, 10 - Tel. 0421/53047



Champions League

# In Europa c'è un posticino per il Diavolo

Il Milan vince, ma è terzo nel Gruppo F e saluta la Champions  
La Lazio sconfitta dall'Atletico chiude seconda nel Gruppo E

Massimo Meroi

C'è ancora un posticino per il Milan in Europa. I rossoneri vincono 2-1 sul campo del Newcastle, ma da Dortmund non arriva l'altro risultato che serviva per approdare in extremis agli ottavi di Champions League, ovvero la vittoria dei tedeschi sul Psg. Il Diavolo chiude il girone con gli stessi punti dei francesi, ma paga lo svantaggio negli scontri diretti (3-0 a Parigi e 2-1 a San Siro). La Lazio, sconfitta a Madrid, chiude al secondo posto, negli altri gironi il Barcellona, nonostante la sconfitta di Anversa, passa come primo davanti al Porto, erano già stabilite le posizioni del Manchester City e del Lipsia con gli inglesi che chiudono addirittura con sei vittorie su sei.

Mai in partita nei primi 45', i rossoneri hanno avuto solo un sussulto con Leao, per il resto è stato un monologo degli inglesi che hanno avuto il torto di partorire il solo gol di Joelinton al 33'. Milan nervoso e giallo per proteste a Maignan prima dell'intervallo. Nella ripresa il portiere francese ha neutralizzato un'altra conclusione di Joelinton, poi allo scoccare dell'ora di gioco



Il Milan di Pioli è fuori dalla Champions nonostante la vittoria

il Diavolo ha trovato il pareggio in mischia con Pulisic. Con il passare dei minuti gli inglesi sono calati e contemporaneamente è cresciuto il Milan. All'80' Leao ha colpito il palo e 5' dal 90' Chukwueze, gettato nella mischia da Pioli da appena due giri di lancette, ha trovato il gol del 2-1 con un sinistro a giro. A quel punto l'attenzione si è spostata in Germania dove il Psg è stato anche in svantaggio per

5'. Passano i francesi con poca gloria, per il Milan tanti rimpianti per i due 0-0 con Newcastle e Borussia.

Alla Lazio, già qualificata, serviva un colpaccio sul campo dell'Atletico Madrid. La squadra di Sarri è partita male: dopo 6' un contrasto molle di Marusic ha fatto partire l'azione che ha portato al gol di Griezmann. La reazione biancoceleste c'è stata ma la mira di Zaccagni e Immobile non è

NEWCASTLE	1
MILAN	2

**NEWCASTLE (4-3-3)** Dubravka 6; Trippier 6 (17' st Burn 5.5), Lascelles 5.5, Schar 5.5, Livramento 6; Miley 6.5 (26' st Longstaff 5.5), Guimares 6, Joelinton 7; Almiron 6, Wilson 6, Gordon 6.5 (17' st Isak 6). All. Howe 5.

**MILAN (4-2-3-1)** Maignan 7; Calabria 6, Tomori 7, Hernandez 6, Florenzi 6; Reijnders 6, Musah 6 (38' st Chukwueze 7); Pulisic 6.5 (28' st Jovic 6.5), Loftus-Cheek 6 (28' st Pobega 6), Leao 6 (43' st Bartesaghi sv); Giroud 6.5 (38' st Okafor 6.5) All. Pioli.

**Arbitro** Makkellie (Olanda) 6.5.

**Marcatori** Al 33' Joelinton; nella ripresa, al 15' Pulisic, al 40' Chukwueze.

ATLETICO MADRID	2
LAZIO	0

**ATLETICO MADRID (3-5-2)** Oblak 6.5; Savic 6 (23' st Azpilicueta 6), Gimenez 6 (1' st Soyuncu 6), Hermoso 6.5; Molina 6, De Paul 6.5, Witsel 6 (18' st Koke 6), Saul 6, Lino 7.5; Griezmann 7 (1' st De-pay 6.5), Correa 6 (18' st Morata 6). All. Simeone.

**LAZIO (4-3-3)** Provedel 6; Marusic 5 (13' st Lazzari 6), Casale 5.5, Gila 5.5, Hy-saj 5 (25' st Pellegrini 6); Guendouzi 6, Vecino 6, Luis Alberto 6 (19' st Kamada 6); Pedro 5.5 (13' st Felipe Anderson 6); Immobile 5.5 (19' st Castellanos 5), Zaccagni 6. All. Sarri.

**Arbitro** Gozubuyuk (Olanda) 6.

**Marcatori** Al 6' Griezmann; nella ripresa, al 6' Lino.

stata da Champions. L'Atletico ha anche trovato il raddoppio annullato dal Var per un evidente posizione di fuorigioco. Il 2-0 è arrivato comunque a inizio ripresa e l'ha firmato Lino. Troppa differenza di valori, gli ottavi, come ha detto Sarri, per la Lazio sono già un gran risultato. Nota finale: le quattro squadre spagnole sono passate come prime nei rispettivi gironi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La situazione

ULTIMA GIORNATA

<b>Gruppo A</b>	
Copenaghen-Galatasaray	1-0
Manchester United-Bayern	0-1

### I verdetti

1) Bayern Monaco 13 punti, 2) Copenaghen 8, 3) Galatasaray 5, 4) Manchester United 4.

### Gruppo B

Lens-Siviglia	2-1
Psv-Arsenal	1-1

### I verdetti

1) Arsenal 12 punti, 2) Psv Eindhoven 9, 3) Lens 8, 4) Siviglia 2.

### Gruppo C

Union Berlino-Real Madrid	2-3
Napoli-Braga	2-0

### I verdetti

1) Real Madrid 18 punti, 2) Napoli 10, 3) Braga 4, 4) Union Berlino 2.

### Gruppo D

Salisburgo-Benfica	1-3
Inter-Real Sociedad	0-0

### I verdetti

1) Real Sociedad 12 punti, 2) Inter 12, 3) Benfica 4, 4) Salisburgo 4.

### Gruppo E

Celtic-Feyenoord	2-1
Atletico Madrid-Lazio	2-0

### I verdetti

1) Atletico Madrid 14 punti, 2) Lazio 10, 3) Feyenoord 6, 4) Celtic 4.

### Gruppo F

Borussia Dortmund-Psg	1-1
Newcastle-Milan	1-2

### I verdetti

1) Borussia Dortmund 11 punti, 2) Paris Saint Germain 8, 3) Milan 8, 4) Newcastle 5.

### Gruppo G

Lipsia-Young Boys	2-1
Stella Rossa-City	2-3

### I verdetti

1) Manchester City 18 punti, 2) Lipsia 12, 3) Young Boys 4, 4) Stella Rossa 1.

### Gruppo H

Anversa-Barcellona	3-2
Porto-Shakhtar Donetsk	5-3

### I verdetti

1) Barcellona 12 punti, 2) Porto 12, 3) Shakhtar Donetsk 9, Anversa 0.

### REGOLAMENTO

Le prime due squadre accedono agli ottavi di finale, la terza retrocede in Europa League.

## LE ALTRE COPPE

### Fiorentina e Roma a caccia del primato



Mourinho, tecnico della Roma

Ultima giornata dei gironi oggi anche nelle altre coppe: Roma e la Fiorentina a caccia del primo posto, mentre l'Atalanta si concede una serata senza assilli.

## EUROPA LEAGUE

Impegnata in Polonia contro la cenerentola Rakow (ore 21) con il primato nel Gruppo D già in tasca, l'Atalanta ha lasciato a casa molti big. La Roma invece all'Olimpico ospita lo Sheriff (ore 18.45): in contemporanea a Praga si gioca Slavia-Servette. Il primo posto del Gruppo G è un'ipotesi lontana per i giallorossi (devono vincere e sperare che i cechi non battano gli svizzeri), ma per Josè Mourinho è una vigilia importante. «Vogliamo fare divertire la gente, ovvero giocare seriamente, non dobbiamo pensare che ci sono poche possibilità di passare per primi».

## CONFERENCE LEAGUE

La Fiorentina, invece, è vicina all'obiettivo primo posto nel Gruppo F. Stasera ospita il Ferencváros (ore 18.45) e può accontentarsi di un pari che tornerebbe utile anche agli ungheresi per respingere l'assalto al secondo posto del Genk, a caccia della goleada col Cu-karicki. —

## IL LUTTO

### Il Napoli piange “Totonno” Juliano una vera bandiera



Il Napoli piange “Totonno” Juliano, centrocampista e capitano degli azzurri negli Anni 60 e 70 (per un totale di 17 stagioni) che da dirigente portò all'ombra del Vesuvio Rudi Krol e Diego Armando Maradona. Antonio Juliano si è spento in ospedale, dove era ricoverato, all'età di 80 anni. La Figc ha disposto un minuto di raccoglimento prima delle partite del weekend.

## SCI ALPINO

# Goggia-Brignone, duello in Val d'Isere In Val Gardena oggi discesa maschile

Gianluca De Rosa / CORTINA

Abbuffata prenatalizia in arrivo. Il circo bianco torna prepotentemente protagonista sul suolo italiano con un'autentica scorpacciata di gare, sia in ambito maschile che femminile senza dimenticare lo snowboard che oggi esordisce a Carezza con l'attesissimo gigante parallelo e sabato concederà il bis a Cortina sotto i riflettori della pista Tondi.

Per quanto riguarda le gare di Coppa del mondo femminile, in Val d'Isere la “danza della neve” ha partorito un primo cambio di programma relativo alle prove odierne che slittano dalle 10.30 alle 12.15. L'obiettivo degli organizzatori è quello di garantire alle

donne jet una pista in ottime condizioni (la storica Oreiller-Killy). Fari puntati, neanche a dirlo, su Sofia Goggia e Federica Brignone, ora appaiate a quota 23 successi in Coppa del mondo. In vista della discesa di sabato i pronostici sono tutti a favore della bergamasca, mentre per il super G di domenica la bilancia pende già dalla parte della carabiniere valdostana.

Una buona notizia per la Goggia in vista della discesa di sabato: al cancelletto di partenza non ci sarà l'unica atleta in grado di mettere tutti d'accordo, la statunitense Mikaela Shiffrin che deciderà solo all'ultimo minuto se saltare anche il super G di domenica, oppure raggiungere la Val d'I-



Federica Brignone (a destra) e Sofia Goggia sul podio di St. Moritz

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## Basket - Serie A2

**QUI UDINE.** Il pivot dell'Apu racconta i suoi primi mesi a Udine  
«Mi sono trovato benissimo con coach, compagni e la città»



Marcos Delia sorridente domenica al termine della gara con la Tezenis Verona. FOTOPETRUSSE

# Delia: «Non ho letto le critiche su di me mi interessa solo aiutare la squadra»

### L'INTERVISTA

GIUSEPPE PISANO

**È** Marcos Delia l'uomo copertina dell'Apu Old Wild West del mese di dicembre. Nome chiacchierato, criticato, messo in discussione da addetti ai lavori e tifosi sui social e non solo, ma alla prova dei fatti imprescindibile per la squadra allenata da Adriano Vertemati. Nel turno infrasettimanale della scorsa settimana la sua assenza si è sentita parecchio, domenica il suo rientro ha confermato il sospetto di pochi giorni prima: l'uomo di Buenos Aires non è un giocatore che ruba l'occhio, il classico americano ad alto tasso di spettacolarità,

ma porta tanta sostanza lavorando per il bene collettivo.

**Delia, quanto male le hanno fatto le critiche dei primi mesi all'Apu?**

«Non ho letto o sentito niente. Non mi interessa guardare i social network, tutta la mia attenzione la rivolgo al mio lavoro e a come arrivare bene alla partita per aiutare la mia squadra. Sono molto sereno, francamente non mi interessa ciò che si dice all'esterno».

**Di lei si dice che fa un lavoro oscuro e utile. Le piace questa definizione?**

«Mi sta bene, perché credo che tutti in squadra abbiano bisogno del mio lavoro. A me viene sempre naturale aiutare i compagni. A volte c'è bisogno di fare punti, prendere rimbalzi o altro, ma io quan-

### LE ULTIME

**Ripresi gli allenamenti Asta maglie: l'incasso per il Santa Maria dei Colli**

Ripresa degli allenamenti per l'Apu, con l'organico al completo in vista della trasferta di domenica a Chiusi. Fuori dal campo sono tante le iniziative in vista delle festività natalizie. Nella mattina di ieri Matteo Da Ros, Marcos Delia e il Team manager Roberto Gavazza si sono recati in visita al centro medico psicopedagogico "Villa Santa Maria dei Colli" a Tricesimo. All'istituto verrà destinato il ricavato della cena di ieri sera al Bluenergy Stadium, alla presenza di sponsor e istituzioni, con le maglie da gioco battute all'asta. —

G.P.

do entro in campo non ci penso, l'unica priorità è dare una mano alla squadra e fare ciò che serve per vincere le partite. Fare cose poco vistose ma utili è il mio gioco naturale e continuo a farlo».

**Secondo lei dove può ancora migliorare quest'Apu?**

«Nei dettagli, certe piccole cose. Finora abbiamo disputato un ottimo campionato, soltanto a Piacenza è arrivata una brutta sconfitta. A Verona, Trieste e Forlì abbiamo perso, ma soltanto dopo partite piuttosto combattute, in cui prendere o meno un rimbalzo o una palla vagante alla fine ha fatto la differenza. Ecco, è in questi particolari che possiamo migliorare per diventare una squadra ancora più forte».

**Com'è il suo rapporto con coach Adriano Vertemati?**

«Molto buono. Lui è un allenatore molto intelligente, in

«Per diventare una squadra più forte dobbiamo migliorare nei piccoli dettagli»

occasione di ogni partita fa le scelte tattiche giuste, sia in fase offensiva che in fase difensiva. In più è uno che chiede molta intensità, in questo modo durante gli allenamenti il livello è sempre molto alto: così facendo arriviamo alla partita della domenica in ritmo, allenati a perfezione».

**Il suo rapporto con Udine e la tifoseria invece com'è?**

«Ottimo anche quello. Io qui mi trovo davvero molto bene, la città è fantastica e piace molto sia a me che alla mia famiglia. A Udine c'è anche tanto verde, ci piace andare a fare delle passeggiate in tranquillità. I tifosi spesso mi riconoscono per strada e mi fermano, questo significa che la squadra è molto seguita e mi fa piacere. È importante avere sempre il loro supporto, l'Apu ne trae beneficio e infatti in casa, davanti al nostro pubblico, abbiamo sempre vinto». Merito anche del lavoro oscuro di questo giocatore capace di zittire le critiche nel modo migliore che ci sia, cioè con i fatti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**QUI CIVIDALE.** L'americano alla festa di Natale ha ballato con i tifosi gialloblù

## Cole si è sbloccato: «Qui sto benissimo e migliorerò molto»

### IL PERSONAGGIO

SIMONE NARDUZZI

**S'**è sbloccato, Vincent Cole. A neanche un mese e mezzo dal suo arrivo in Italia. E così ha preso per mano la Ueb, insieme ai compagni, beninteso, portandola al successo con Chiusi, 19 i suoi punti. Sfiora i due metri, l'americano di Charleston, South Carolina, ma quando ti parla si abbassa, umile, quasi timido. Quasi: allegro, a suo agio, il ragazzo si è infatti aperto, martedì sera, ai convitati presenti alla festa di Natale delle Eagles svoltasi a Villa de Claricini Dornpacher, a Bottenicco.

Ha preso per mano la Ueb, sì, e i suoi tifosi, ma per danzare; ha sorriso, scambiato chiacchiere, abbracci. Si è raccontato. «Sono davvero felice di essere qui. Tutti, a partire dai miei compagni, si stanno impegnando molto per farmi sentire parte della famiglia. E, in effetti, ammetto di sentirmi già a casa». Spiccia qualche parola in italiano, rivela di averne assimilate pure un paio, alquanto colorite, in friulano. «Sto imparando». Dopotutto, il ragazzo, un classe '98, è arrivato qua, tutto solo, soltanto a novembre. Dopo aver lasciato Israele, la guerra: «La partenza è stata un po' problematica, perché ogni volo per gli Stati Uniti veniva di volta in volta cancellato. Per quasi tre settimane sono rimasto bloccato là, ma sempre al sicuro». Poi la chiamata di Cividale. L'impatto con la nuova realtà: «Sto ancora lavorando per adattarmi. Ma so che questo processo mi porterà ad essere un giocatore migliore di quanto lo potrei mai diventare altrove».



Vincent Cole. FOTOPETRUSSE

«Faccio collezione di scarpe da basket il cibo italiano il più buono di tutti»

Negli States, intanto, tutti fanno il tifo per lui: «In famiglia hanno fatto l'abbonamento a LNP Pass e seguono ogni partita. Li sento ogni giorno». Oltre a questo, come passa le sue giornate «Wavepapi» — questo il nickname del cestista —? «Mi sveglio, faccio colazione, vado in palestra. Torno a casa, faccio un riposino e torno in palestra». Semplice, focused. «Il cibo però devo dire che è il migliore che abbia mai provato». La passione, ad ogni modo, resta un'altra: «Collezione scarpe da basket». Nike Kobe, LeBron, ma non solo: «A casa ne ho un centinaio, qui "solo" una ventina. Alcune non le ancora nemmeno indossate: aspetto l'occasione giusta. Magari i play-off». Il basket a stelle e strisce? Lo segue ancora: «Il mio migliore amico, Aaron Nesmith, gioca nei Pacers. Stiamo parlando di una sua eventuale visita qui, più avanti». Prima, c'è da pensare a una salvezza ancora possibile. C'è da battere, questo sabato, Piacenza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### CICLOCROSS

## In Puglia cinque vittorie e otto podi: la DP66 è ancora campione d'Italia

Francesco Tonizzo / FORGARIA

La DP66 ha vinto il Campionato italiano di ciclocross riservato alle società. Al termine di una stagione offroad dominata, il sodalizio della presidentessa Luisa Pontoni attendeva solo l'ufficialità del risultato. Nell'ultimo fine settimana, a Bisceglie, in Puglia, in occasione dell'ultima prova del challenge promosso dalla Federazione Ciclistica

Italiana, gli atleti del team di Forgaria nel Friuli hanno potuto festeggiare l'ennesimo successo della realtà creata da Daniele Pontoni.

Quello ricevuto a Bisceglie è il quinto scudetto messo in bacheca dalla DP66. Un riconoscimento che arriva a distanza di due anni da quello vinto a Variano di Basiliano, in occasione dei campionati italiani di specialità del 2021, organizzati con soddi-

sfazione e plauso unanime proprio dalla società friulana. Domenica, in Puglia, i ragazzi della DP66 hanno conquistato cinque successi di categoria e piazzato otto atleti sul podio. Nella prova Open, doppietta firmata da Tommaso Cafueri e Tommaso Tabotta. Due successi per gli junior Giacomo Serangeli e Giulia Zambelli, che ha anticipato la compagna di squadra Martina Montagner.



È stata una vera vittoria di squadra della della DP66 di Forgaria

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nelle categorie giovanili a segno l'allieva del 2° anno, la figlia d'arte Camilla Murro, e l'esordiente Luca Montagner, mentre l'allievo Nicola Cerame si è classificato terzo. Nelle precedenti tappe di Tarvisio, Corridonia, Salvirola e San Francesco al Campo i ragazzi di Luisa Pontoni avevano recitato sempre da protagonisti. Ed è giusto ricordare che, sul podio di Bisceglie sono idealmente salite anche le Under 23 Carlotta Borello e Alice Papo, gli juniores Ettore Fabbro e Stefano Viezzi, gli allievi Gregorio Acquaviva, Nicholas Murro e Lorenzo Scocciolini, le allieve Sara Peruta, Carlotta Petris e Ambra Savognano, tutti impegnati in altre manifestazioni. —



BIAHLTON

# Vittozzi, sprint in Svizzera

## «È tutto ok, sono guarita»

La sappadina, terza in classifica, riprendere la caccia alla Coppa del Mondo  
«Il livello delle avversarie si è alzato, ma ci sono le condizioni per fare bene»

Francesco Mazzolini

Torna in Svizzera la Coppa del Mondo 2023-2024 di biathlon, che si trasferisce da Hochfilzen a Lenzerheide in vista del terzo appuntamento stagionale nel massimo circuito. Nella località elvetica, sede dei Mondiali 2025, si aprirà con la sprint femminile di oggi, proseguendo con lo stesso format al maschile venerdì, gli inseguimenti M/F di sabato, per terminare con le mass start di ambo le categorie domenica.

A fare da capofila alle convocate per la squadra azzurra femminile c'è l'indomabile Lisa Vittozzi, che si presenta guarita dalla bronchite che le aveva dato grane già in Finlandia e s'era trascinata fino al set austriaco. «Va molto meglio – ha assicurato la sappadina –, Sento i polmoni più liberi e ho recuperato quasi del tutto la respirazione normale. Ho voluto fare anche le lastre per capire la situazione



Lisa Vittozzi è terza nella classifica generale di Coppa del Mondo

dei polmoni e fortunatamente è tutto ok».

A suffragio della salute non solo fisica ma anche mentale, in questa stagione Vittozzi ha fatto registrare un ottimo dato: nelle prime cinque gare individuali, la ventottenne scuola Camosci ha coperto 77 bersagli su 80. Una precisione del 96,25%.

**L'azzurra sta sparando con precisione: finora ha centrato 77 bersagli su 80**

Se poi aggiungiamo le staffette, dove però si spara utilizzando anche le ricariche, il totale diventa di 49 centri su 51 possibilità a terra e di 48 su 52 in piedi. Il totale complessivo nelle competizioni affrontate tra la Svezia e l'Austria è pertanto di 97 su 102. Cecchina strabiliante, considerato che solo due anni fa

(stagione 2021-22) la sua statistica aveva toccato un vertiginoso 55,5% a terra. «Ho ritrovato precisione nel tiro e questo non può che farmi piacere – l'autocritica di Vittozzi –, Nella Sprint di Ostersund non è bastato lo 0 nei poligoni per vincere ma neppure ero nella forma migliore. Credo che ci siano le condizioni per far bene nelle prossime gare anche se in questa stagione il livello di biathlon delle altre ragazze è davvero altissimo». Storicamente la miglior tiratrice del biathlon è stata Marie Laure Brunet, che nella stagione 2011-12 coprì 202 dei 205 bersagli affrontati a terra nelle competizioni individuali, tenendo una precisione del 98,5%. Aggiungendo le staffette, la francese chiuse con 222 su 226, poiché utilizzò una ricarica su quattro poligoni. La transalpina mandò a segno 221 proiettili su 225 sparati dal caricatore, in percentuale...98,2%! Una nuova ulteriore sfida per la sappadina? «In questa stagione sento che il mio passo è aumentato – dice Lisa – e il mio biathlon è cresciuto. Punto alla generale anche se la priorità di certo rimane divertirmi e facendo questo, riuscire comunque ad ottenere il meglio».

Oggi alle 14.29 e 30", Lisa partirà con il 29 alla ricerca dello 0 e punti. Attualmente è terza in generale a 249. Davanti a lei solo la francese Jeanmonnot (251) e la norvegese Tandervold che domina con 271 punti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IN BREVE

Tennis

**Berrettini avrà Roig come nuovo coach**

Matteo Berrettini ha scelto lo spagnolo Francisco Roig come nuovo allenatore dopo il divorzio da Vincenzo Santopadre che lo seguiva dal 2010. Roig è stato dal 2005 al 2022 nello staff di Rafa Nadal collaborando con Toni Nadal prima e Carlos Moya poi. Berrettini attualmente è numero 92 della classifica Atp e il suo primo impegno nel 2024 sarà il torneo di Brisbane in Australia dove partirà dalle qualificazioni.

Nba

**Un grande Doncic batte i Lakers**

Luka Doncic è stato protagonista di un'altra grande prestazione contro LeBron James e i Los Angeles Lakers, battuti 127-125. Doncic per l'ottava partita consecutiva ha segnato 30 o più punti, chiudendo in doppia doppia con 33 punti e 17 assist. Terza espulsione di fila per Draymond Green nella sconfitta per per 119-116 dei Golden State Warriors contro i Phoenix Suns. Espulso anche Nikola Jokic nella sconfitta dei Nuggets contro i Bulls.

QUESTO DICEMBRE, AL TUO  
**REGALO**  
CI HA PENSATO FIAT.



**FINO A 5.000€\* DI BONUS  
PER TUTTI CON GLI INCENTIVI FIAT**

**SULLA GAMMA IN PRONTA CONSEGNA ANCHE SENZA PERMUTA O ROTTAMAZIONE**

\*ES. FIAT 500X 1.3 95CV DIESEL PREZZO DI LISTINO 25.950€ (IPT E CONTRIBUTO PFU ESCLUSI), PREZZO PROMO CON BONUS 20.950€. SULLA PRONTA CONSEGNA FINO AL 31/12.

Offerta valida sulla pronta consegna con immatricolazione entro il 31/12. 500X 1.3 95cv Diesel Listino 25.950€ (IPT e contributo PFU esclusi), promo 20.950€. Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Immagini illustrative; caratteristiche/colori possono differire. Consumo di carburante gamma Fiat ICE (l/100 km): 6,5 - 4,6; emissioni CO<sub>2</sub> (g/km): 147 - 104. Valori omologati in base al ciclo misto WLTP, aggiornati al 30/11/2023 e indicati a fini comparativi. I valori effettivi di consumo di carburante ed emissioni di CO<sub>2</sub> possono essere diversi e possono variare a seconda delle condizioni di utilizzo e di vari fattori.

www.fiat.it

**FIAT**

**PRONTOAUTO** [www.prontoauto-fcagroup.it](http://www.prontoauto-fcagroup.it)

**COLLALTO DI TARCENTO (UD)**

S.S. 13 Pontebbana Km 146,400 - Tel. 0432784212

**CERVIGNANO DEL FRIULI (UD)**

Via Carnia, 7 - Tel. 0431382311

**TAVAGNACCO (UD)**

Via Nazionale, 157 - Tel. 043266061



PUGILATO

# La scalata di Sollero: oggi si batte per la finale del titolo tricolore

Il Cret di Paulâr nei quarti ha battuto il ligure Demontis  
L'allenatore Calligaro: «Puntiamo al bersaglio grosso»

Francesco Tonizzo / CHIANCIANO

Il Cret di Paulâr è in semifinale per il titolo italiano dei pesi mosca. Nella rassegna tricolore che si sta svolgendo a Chianciano Terme, in Toscana, il carnico Marco Sollero, portacolori della Associazione Pugilistica Udinese ha conquistato il diritto a giocarsi le medaglie superando ai punti il ligure Marco Demontis.

nei quarti di finale. Un verdetto unanime, da parte dei cinque giudici, che hanno tutti assegnato la vittoria a Sollero, con identico punteggio: 28-29. «Marco ha disputato un grande match – le parole del tecnico friulano Gianluca Calligaro, sceso a Chianciano per seguire l'atleta di Paularo dall'angolo del ring –. In questi ultimi mesi è anche salito di peso, per entrare in una categoria più alta e si sta comportando bene. Si è adattato velocemente e questo assicura anche opportunità di confronto con molti più atleti di quelli che militano nella categoria di peso inferiore».

Sollero, ormai da anni a caccia del titolo italiano, è in ottima forma. La sua determinazione nel volersi imporre in uno sport di fatica come



Sollero viene dichiarato vincitore sul ligure Demontis

il pugilato, unita alla passione che lo porta da anni a fare avanti e indietro da Paularo a Udine per allenarsi, rappresentano un esempio di alto profilo, sia umano, sia sportivo. E oggi pomeriggio, attorno alle 15 (diretta sul canale YouTube ufficiale della Federazione Pugilistica Italiana), affronta in semifinale Alesio Camiolo, atleta delle Fiamme Oro.

Nell'altra semifinale, salgono sul ring di Chianciano Leonardo Esposito e Andrii Ilika, quest'ultimo vittorioso nei quarti, ai punti, su Ledio

Hoxha. Il diciannovenne Camiolo ha già una discreta esperienza internazionale: nei 71 incontri già disputati, vanta un record di 59 vittorie, 1 pareggio e 11 sconfitte. Sollero, che ha 25 anni, vanta 41 match in carriera, con 20 vittorie, sei pareggi e 15 sconfitte, anche se il fatto di aver sempre militato nella categoria di peso sotto i 49 kg generano, in sostanza, una sorta di nuova carriera per Marco, che oggi si gioca alla pari le proprie chances contro Camiolo. «Salirà sul ring per provarci, come sempre – conferma il tecnico Calligaro –: l'avversario è certamente un buon pugile, ma Marco ha ormai acquisito esperienza e conoscenza delle proprie capacità e possibilità. Siamo a Chianciano per puntare al bersaglio grosso e il mio atleta ce la metterà tutta». Con tutto il Regione Friuli Venezia Giulia pronto a spingere e supportare Sollero, che è l'unico atleta regionale presente agli Assoluti tricolori di Chianciano. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CALCIO DILETTANTI - IL PUNTO SULLA PRIMA CATEGORIA

# L'impresa del Mereto: «Vittoria di squadra»

Il tecnico Zucco esalta la prestazione dei suoi con l'Union 91  
Punti pesanti di Ragogna e Moruzzo su Grigioneri e Flambro

Stefano Martorano / UDINE

Col tutto nel cuore per la scomparsa di Mattia Miano, anche il campionato di Prima categoria piange la dolorosa perdita del giovane capitano 25enne del San Daniele, sceso in campo per l'ultima volta domenica scorsa nel vittorioso incontro con la Liventina. Un 5-2 che aveva reso proprio tutti felici a San Daniele, e che adesso sarà ricordato per sempre come l'ultima partita di Mattia.

Si riprenderà domenica e a fatica, e si riprenderà con un campionato che nell'ultimo turno ha emesso un doppio inatteso verdetto, con le due sconfitte di Union 91 e Basiliano nel girone B, e quelle delle due battistrada Azzurra e Muglia nel girone triestino-goriziano, mentre nel pordenonese non ha perso colpi il Pravis 1971. Nel gruppo udinese, l'impresa è arrivata a doppia firma da Mereto e Serenissima. «Eravamo veramente rimaneggiati e la vittoria, ottenuta contro una bella e grande squadra come l'Union 91, va attribuita all'intero gruppo che è riuscito a lottare e a giocare da squadra». Così Massimo Zucco, la guida del Mereto che in cui ha spiccato la super giornata del portiere millennial Mattia Ciani, grande protagonista.

A Pradamano, invece, è caduta la corazzata Basiliano, sotto i colpi di una Serenissima sempre più a proprio agio in questa categoria. Il tutto, per la soddisfazione del tecnico Paolo Collavizza: «È stata una gara maschia. Abbiamo battuto una squadra di alto livello con delle individualità di



Zucco, allenatore del Mereto

altra categoria, però la mia squadra ha fatto una prestazione superlativa dall'inizio alla fine. A differenza di altre gare abbiamo concesso poco e niente agli avversari e abbiamo tenuto alta l'intensità di gioco, e questa forse è stata la chiave vincente». Un successo per l'alta quota l'ha ottenuto anche il Deportivo di Marco Marchina, in extremis sul Diana. «C'è da essere felici, ma con così tante squadre in pochi punti adesso conta ottenere il massimo per pensare di arrivare alla salvezza». Tra i successi, anche quelli del Ragogna di Ivan Veritti, sul campo dei Grigioneri («Siamo usciti alla distanza nel secondo tempo quando è calata la carica agonistica dei Grigioneri, abbiamo rimontato lo svantaggio e questo è l'aspetto positivo») e il Moruzzo di Andrea Pirrò a Flambro. «Ci voleva proprio questa vittoria per ridare entusiasmo a tutto l'ambiente. Ogni singolo, nei vari momenti della partita, è riuscito a dare quel qualcosa in più che ci ha permesso di vincere».

## I NOSTRI 11 DI PRIMA CATEGORIA



Punture di Spillo  
Come gli espulsi in Cussignacco-Nimis, con Scalzo, Marcuzzi, Merlino e Prema spediti a fare la doccia anzitempo dall'arbitro Pepe di Trieste.

Sono state le giornate consecutive in cui l'Union 91 ha mantenuto l'imbattibilità prima del ko di domenica a Mereto.

Sono i gol segnati finora da Marco Nardi del Deportivo e Marco Boccuti del Moruzzo, i due bomber del girone B.

WITHUB

CALCIO A 5

# Manzano si è presa lo scalpo di Merano In C le Eagles Futsal la fanno da padrone

Simone Narduzzi

Si preparano a entrare nel vivo i campionati di calcio a 5 che vedono quest'anno coinvolte le realtà portacolori del territorio. Compagni ammiraglia, in tal senso, è il Manzano 1988, impegnato nei bassifondi del campionato nazionale di Serie B. Preziosa, per i "segiolai", la vittoria ottenuta sabato scorso, in casa, di fronte al Real Bubi Merano. 4-2 il punteggio finale di un match deciso dalla doppietta di Kandic nonché ai centri firmati da Marinig e Pascale. Grazie a questo successo, il Manzano è riuscito a interrompere una serie negativa che perdurava da ben sette incontri riducendo così il gap che separa il team gialloblù



Alessandro Barile (Cividale)

delle avversarie ai piani di sopra. Se dunque Miti Vicinialis e Monastir galleggiano in zona play-out a nove punti, tre lunghezze più sotto ecco i ragazzi di mister Asquini, penultimi ma decisi a risalire al più presto la

china. Magari già dal prossimo turno: la decima giornata d'andata, infatti, propone ai friulani la sfida, importante, alla portata, contro il Calcio Padova, oggi distanti soltanto quattro punti. Si gioca sabato 23 dicembre, ore 16, alla palestra comunale di Manzano. Sul fondo, fatica l'altra friulana, il Naonis Futsal, ancora a zero punti, in picchiata.

In Serie C1, le Eagles Futsal di Cividale viaggiano a ritmo spedito confermandosi la principale candidata alla promozione diretta. A testimoniare, una volta in più, l'imposizione della formazione ducale, attuale capolista, sul Futsal Udinese, nel turno scorso. Il match, delicato scontro diretto tra prima e seconda in classifica, si è concluso sul 4-3 in favore dei ragazzi allenati da mister Pittini: mattatore della sfida Turolo, autore della doppietta che ha indirizzato il faccia a faccia verso Cividale. Per le Eagles è arrivata così l'ottava vittoria su altrettante partite disputate. Venerdì la trasferta a Lignano, sponda New Team, poi la semifinale di Coppa Italia, lunedì a San Vito, avversaria l'Aquila Reale. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CENA NATALIZIA

# Cudicio agli allenatori: «Siate leali»

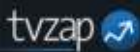
«Gli allenatori devono essere sempre educatori leali e corretti all'insegna della probità». Lo ha ricordato il presidente dell'Aiac regionale Dante Cudicio, rivolgendosi agli associati nel corso della tradizionale cena natalizia

tenutasi a Porcia. C'erano anche il presidente del Coni regionale Giorgio Brandolin, del Comitato regionale arbitri Riccardo Ros e il dirigente Carlo Bolzonello per la regione Friuli Venezia Giulia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scelti per voi



Un professore

RAI 1, 21.30

Nina chiede di riottenere la custodia di sua figlia. Nicola intanto si rivolge a Dante (Alessandro Gassman) perché lo aiuti a convincere Viola a farsi visitare da un rinomato chirurgo, che forse la potrebbe operare.



Natale a Londra

RAI 2, 21.20

Mentre cerca un regalo di Natale per la sua ragazza, un architetto americano recentemente trasferito a Londra, incontra l'acquirente professionista Anji e chiede il suo aiuto per trovare il regalo perfetto.



Amore criminale - Storie...

RAI 3, 21.20

Emma D'Aquino racconta la storia di Vera. Arrivata dall'Ucraina, la donna lavora a Rimini dove conosce Giovanni e lo sposa. Dopo aver scoperto il tradimento dell'uomo decide di lasciarlo e lui la uccide.



Dritto e rovescio

RETE 4, 21.20

Approfondimento giornalistico dedicato all'attualità, alla politica e a suoi protagonisti. Servizi e ospiti in studio per dibattere i temi più importanti della settimana. Conduce Paolo Del Debbio.



Zelig Il Meglio

CANALE 5, 21.20

Dal Teatro degli Arcimboldi di Milano, il meglio dell'ultima stagione dello show, che vede come protagonisti i più famosi comici italiani. Al timone Vanessa Incontrada e Claudio Bisio.

MOTIVATI A  
CRESCERE

ECONOMY FVG

TURISMO AD ALTA QUOTA

telefriuli

ore 21.00 Canale 11  
In streaming su  
www.telefriuli.it

RAI 1	Rai 1
6.00 RaiNews24 Attualità	
6.30 TGI Attualità	
6.35 Tg1notte Attualità	
8.00 TGI Attualità	
8.35 UnoMattina Attualità	
9.50 Storie italiane Attualità	
11.55 È Sempre Mezzogiorno Lifestyle	
13.30 Telegiornale Attualità	
14.05 La volta buona Attualità	
16.00 Il paradiso delle signore Daily Soap	
16.55 TGI Attualità	
17.05 La vita in diretta Attualità	
18.45 Reazione a catena Spettacolo	
20.00 TGI Attualità	
20.30 Cinque minuti Attualità	
20.35 Affari Tuoi Spettacolo	
21.30 Un professore Serie Tv	
23.35 Porta a Porta Attualità	
1.20 Viva Rai2! ...e un po' anche Rai 1 Spettacolo	
2.15 RaiNews24 Attualità	
2.50 Sottovoce Attualità	
3.20 Movie Mag Attualità	

RAI 2	Rai 2
10.55 Tg2 Flash Attualità	
11.00 Tg Sport Attualità	
11.10 Discesa maschile Sci alpino	
13.00 Tg2 - Giorno Attualità	
13.30 Tg2 - Tutto il bello che c'è Attualità	
13.50 Tg2 - Medicina 33	
14.00 Ore 14 Attualità	
15.25 BellaMà Spettacolo	
17.00 Radio2 Happy Family	
18.00 Rai Parlamento Telegiornale Attualità	
18.10 Tg2 - L.I.S. Attualità	
18.15 Tg 2 Attualità	
18.40 Tg Sport Sera Attualità	
19.05 Castle Serie Tv	
19.50 Il Mercante in Fiera Spettacolo	
20.30 Tg 2 20.30 Attualità	
21.00 Tg2 Post Attualità	
21.20 Natale a Londra (1ª Tv) Film Commedia ('22)	
23.00 La Conferenza Stampa Talk show	
23.45 Speciale Premio Carosone Spettacolo	

RAI 3	Rai 3
10.25 Spaziolibero Attualità	
10.35 Elisir Attualità	
12.00 Tg3 Attualità	
12.25 Tg3 - Fuori TG Attualità	
12.45 Quante storie Attualità	
13.15 Passato e presente	
14.00 TG Regione Attualità	
14.20 Tg3 Attualità	
14.50 Leonardo Attualità	
15.05 Piazza Affari Attualità	
15.15 Tg3 - L.I.S. Attualità	
15.20 Rai Parlamento Telegiornale Attualità	
15.25 Overland Lifestyle	
16.20 Aspettando Geo	
17.00 Geo Documentari	
19.00 Tg3 Attualità	
19.30 Tg Regione Attualità	
20.00 Blob Attualità	
20.20 Nuovi Eroi Attualità	
20.40 Il Cavallo e la Torre	
20.50 Un posto al sole Soap	
21.20 Amore criminale - Storie di femminicidio Serie Tv	
23.15 Sopravvissute Documentari	

RETE 4	
6.45 Stasera Italia Attualità	
7.35 Ciak Speciale Spettacolo	
7.40 CHiPs Serie Tv	
8.45 Supercar Serie Tv	
9.55 A-Team Serie Tv	
10.55 Carabinieri Fiction	
11.50 Grande Fratello	
11.55 Tg4 Telegiornale	
12.25 Il Segreto Telenovela	
13.00 La signora in giallo	
14.00 Lo sportello di Forum	
15.25 Retequattro - Anteprima Diario Del Giorno	
15.30 Diario Del Giorno	
16.45 Squadra omicidi, sparate a vista! Film Giallo ('68)	
18.55 Grande Fratello '23 - Striscia Rete4	
19.00 Tg4 - Telegiornale B	
19.48 Meteoit Attualità	
19.50 Tempesta d'amore (1ª Tv) Soap	
20.30 Stasera Italia Attualità	
21.20 Dritto e rovescio Attualità	
0.50 Slow Tour Padano Spettacolo	

CANALE 5	
6.00 Prima pagina Tg5	
7.55 Traffico Attualità	
7.58 Meteo.it Attualità	
8.00 Tg5 - Mattina Attualità	
8.45 Mattino Cinque News	
10.55 Tg5 - Mattina Attualità	
10.57 Grande Fratello	
11.00 Forum Attualità	
13.00 Tg5 Attualità	
13.40 Grande Fratello	
13.45 Beautiful (1ª Tv) Soap	
14.10 Terra Amara (1ª Tv)	
14.45 Uomini e donne	
16.10 Amici di Maria	
16.40 La promessa (1ª Tv)	
16.55 Pomeriggio Cinque	
18.45 Caduta libera Spettacolo	
20.00 Tg5 Attualità	
20.38 Meteoit Attualità	
20.40 Striscia La Notizia - La Voce Della Veggenza	
21.20 Zelig Il Meglio Spettacolo	
0.55 Tg5 Notte Attualità	
1.30 Striscia La Notizia - La Voce Della Veggenza Spettacolo	

ITALIA 1	
7.15 Flocchi di cotone per Jeanie Cartoni Animati	
7.45 Anna dai capelli rossi	
8.15 Chicago Med Serie Tv	
10.10 CSI Serie Tv	
12.05 Cotto E Mangiato - Il Menù Del Giorno	
12.15 Grande Fratello	
12.25 Studio Aperto Attualità	
13.00 Grande Fratello	
13.20 Sport Mediaset Attualità	
14.05 I Simpson Serie Tv	
15.05 I Simpson Serie Tv	
15.35 N.C.I.S. Los Angeles	
17.25 Cold Case - Delitti irrisolti Serie Tv	
18.15 Grande Fratello	
18.30 Studio Aperto Attualità	
19.00 Studio Aperto Mag	
19.30 C.S.I. Miami Serie Tv	
20.30 N.C.I.S. Serie Tv	
21.15 Le Iene Presentano: Inside Attualità	
0.50 Final Destination 5 Film Horror ('11)	
2.40 Studio Aperto - La giornata Attualità	

LA 7	
6.00 Meteo - Oroscopo - Traffico Attualità	
7.00 Omnibus news Attualità	
7.40 Tg La7 Attualità	
7.55 Omnibus Meteo Attualità	
8.00 Omnibus - Dibattito Attualità	
9.40 Coffee Break Attualità	
11.00 L'aria che Tira Attualità	
13.30 Tg La7 Attualità	
14.15 Tagadà - Tutto quanto fa Politica Attualità	
16.40 Taga Focus Attualità	
17.00 C'era una volta... Il Novecento Documentari	
18.55 Padre Brown Serie Tv	
20.00 Tg La7 Attualità	
20.35 Otto e mezzo Attualità	
21.15 Piazza Pulita Attualità	
1.00 Tg La7 Attualità	
1.10 Otto e mezzo Attualità	
1.50 ArtBox Documentari	
2.30 L'aria che Tira Attualità	
4.25 Tagadà - Tutto quanto fa Politica Attualità	

TV8	
15.45 Un matrimonio sotto l'albero Film Commedia ('19)	
17.30 Due matrimoni e un Natale Fiction	
19.15 Alessandro Borghese - Celebrity Chef Lifestyle	
20.30 Ga g. Calcio	
21.00 Rakow Czestochowa - Atalanta Calcio	
23.00 Ga g. Calcio	
1.30 Decameron Pie Film Commedia ('07)	
NOVE	NOVE
15.10 Sulle orme dell'assassino Serie Tv	
18.00 La casa delle aste (1ª Tv)	
19.00 Cash or Trash - Chi offre di più? Spettacolo	
20.00 Little Big Italy Lifestyle	
21.25 Don't Forget the Lyrics - Serata speciale (1ª Tv) Spettacolo	
23.35 Il contadino cerca moglie Spettacolo	

20	20
14.15 La Brea Serie Tv	
15.45 Southland Serie Tv	
17.30 Dc's Legends Of Tomorrow Serie Tv	
18.25 Dc's Legends of Tomorrow Serie Tv	
19.20 Person of Interest Serie Tv	
20.15 The Big Bang Theory Serie Tv	
21.05 Il corvo Film Horror ('94)	
23.20 Catwoman Film Fantascienza ('04)	
1.25 The Sinner Serie Tv	

RAI 4	Rai 4
14.25 Lockout Film Azione ('12)	
16.00 LOL (-) Serie Tv	
16.10 Delitti in Paradiso Serie Tv	
18.20 N.C.I.S. New Orleans Serie Tv	
19.05 Senza traccia Serie Tv	
20.35 Criminal Minds Serie Tv	
21.20 Hawaii Five-0 Serie Tv	
22.05 Hawaii Five-0 Serie Tv	
23.35 Insieme dopo la morte Film Drammatico ('17)	
1.15 Anica Appuntamento Al Cinema Attualità	

IRIS	IRIS
14.20 The Best Man Film Drammatico ('99)	
16.55 King Kong 2 Film Avventura ('86)	
19.15 Kojak Serie Tv	
20.05 Walker Texas Ranger Serie Tv	
21.00 Ancora vivo Film Drammatico ('96)	
23.20 Rocky Balboa Film Drammatico ('06)	
1.25 The Best Man Film Drammatico ('99)	
3.20 Ciaknews Attualità	

RAI 5	Rai 5
14.00 Evolution Documentari	
15.50 Un ispettore in casa Birling (1972)	
17.05 Gala del Belcanto	
18.45 Rai 5 Classic Spettacolo	
19.20 Rai News - Giorno	
19.25 Joan Miró - Il fuoco interiore Documentari	
20.20 Prossima fermata Asia Documentari	
21.15 Giselle Spettacolo	
23.15 Paul Butterfield - Suonare con il cuore Documentari	

RAI MOVIE	Rai
14.10 Chato Film Western ('72)	
15.55 Io sono la legge Film Western ('70)	
17.40 Golia contro il cavaliere mascherato Film Avventura ('63)	
19.10 Piedone d'Egitto Film Commedia ('80)	
21.10 Captain Phillips - Attacco in mare aperto Film Drammatico ('13)	
23.35 Runner Runner Film Thriller ('13)	

RAI PREMIUM	Rai
14.20 Il restauratore Fiction	
15.15 Anica Appuntamento Al Cinema Attualità	
15.20 Un ciclone in convento Serie Tv	
17.05 Don Matteo Fiction	
19.15 Imma Tataranni - Sostituto Procuratore Fiction	
21.20 Ballando con le stelle Spettacolo	
1.35 Storie italiane Attualità	
3.40 Un milione di piccole cose Serie Tv	

CIELO	cielo
16.15 Fratelli in affari: ricordi di famiglia (1ª Tv) Show	
17.00 Buying & Selling	
17.45 Fratelli in affari: una casa è per sempre Lifestyle	
18.45 Love it or List it - Prendere o lasciare Vancouver Lifestyle	
19.45 Affari al buio	
20.15 Affari di famiglia	
21.15 The Asian Connection Film Attivo ('16)	
23.15 Sex Sells - WeezyWTF nel paese delle	

TWENTYSEVEN	
14.15 La signora del West	
15.20 La casa nella prateria Serie Tv	
19.00 La signora del West Serie Tv	
21.10 Moglie a sorpresa Film Commedia ('92)	
23.10 40 anni vergine Film Commedia ('05)	
1.05 Hazzard Serie Tv	
3.00 Detective in corsia Serie Tv	
5.00 Celebrated: le grandi biografie Documentari	

TV2000	TV2000
17.30 Il diario di Papa Francesco Attualità	
18.00 Rosario da Lourdes Attualità	
18.30 TG 2000 Attualità	
19.00 Santa Messa Attualità	
19.30 In Cammino Attualità	
20.00 Santo Rosario Attualità	
20.30 TG 2000 Attualità	
20.55 La cura del Natale Film Commedia ('17)	
22.30 San Francesco Saverio - Fino all'estremità della Terra Attualità	

LA7 D	7d
14.35 Grey's Anatomy Serie Tv	
15.30 Brothers & Sisters - Segreti di famiglia Serie Tv	
18.10 Tg La7 Attualità	
18.15 Grey's Anatomy Serie Tv	
20.00 La cucina di Sonia Lifestyle	
20.30 Lingo. Parole in Gioco Spettacolo	
21.30 I ragazzi stanno bene Film Commedia ('10)	
23.35 Elsa & Fred Film Commedia ('14)	

LA 5	5
14.20 Everwood Serie Tv	
16.30 I Cesaroni Fiction	
18.55 Grande Fratello	
19.15 Amici di Maria Spettacolo	
19.45 Uomini e donne Spettacolo	
21.10 Miracoli A Natale Film Commedia ('16)	
22.55 Uomini e donne Spettacolo	
0.20 X-Style Attualità	
1.00 Grande Fratello Spettacolo	

REAL TIME	Real Time
11.05 Primo appuntamento	
12.50 Casa a prima vista	
15.00 Abito da sposa cercasi Palermo Spettacolo	
16.50 Abito da sposa cercasi Puglia Spettacolo	
19.25 Casa a prima vista	
20.30 Casa a prima vista (1ª Tv) Spettacolo	
21.30 Hairstyle: The Talent Show (1ª Tv) Spettacolo	
22.30 The Bad Skin Clinic Lifestyle	

GIALLO	Giallo
10.50 L'ispettore Barnaby	
12.50 Astrid et Raphaëlle	
15.10 L'ispettore Barnaby	
17.10 I misteri di Murdoch	
19.10 L'ispettore Barnaby	
21.10 Il Commissario Gamache - Misteri a Three Pines (1ª Tv) Fiction	
22.20 Il Commissario Gamache - Misteri a Three Pines (1ª Tv) Fiction	
23.25 I misteri di Brokenwood Serie Tv	

TOP CRIME	TOP CRIME
14.05 The mentalist Serie Tv	
15.50 Major Crimes Serie Tv	
17.35 Detective Monk Serie Tv	
19.25 The mentalist Serie Tv	
21.10 Hamburg distretto 21 Serie Tv	
22.05 Hamburg distretto 21 Serie Tv	
22.55 CSI Serie Tv	
0.45 East New York Serie Tv	
2.35 Law & Order: Unità Speciale Serie Tv	
4.15 Tgcom24 Breaking News Attualità	

DMAX	DMAX
14.55 Missione restauro Documentari	
15.50 Una famiglia fuori dal mondo Documentari	
17.40 La febbre dell'oro Documentari	
19.30 Vado a vivere nel bosco Spettacolo	
21.25 Predatori di gemme (1ª Tv) Documentari	
23.15 Predatori di gemme Documentari	
1.05 Bodycam - Agenti in prima linea Documentari	

RAI SPORT HD	Rai
19.00 Radiocorsa. Radiocorsa Ciclismo	
20.00 Snowboard. Coppa del Mondo Carezza: Slalom Gigante Parallelo	
21.35 Salto con gli sci. Coppa del Mondo Klingenthal - gara 1	
22.10 Salto con gli sci. Coppa del Mondo Klingenthal - gara 2	
22.45 Taekwondo. Grand Prix Manchester.	

RADIO 1	
RADIO 1	DEEJAY
18.45 Europa League Roma - Sheriff	15.00 Summer Camp
21.00 Europa League Rakow - Atalanta	17.00 Pinocchio
22.58 Ascolta si fa sera	19.00 Andy e Mike
23.05 Il mix delle 23	20.00 Gazzology
	21.00 Say Waad?
	22.30 Il Terzo Incomodo
RADIO 2	CAPITAL
17.00 Radio2 Happy Family	12.00 Il mezzogiornale
18.00 Caterpillar	14.00 Capital Records
20.00 Ti Sento	18.00 Tg Zero
21.00 Back2Back	20.00 Vibe
22.00 Soggetti Smarriti	22.00 B-Side
23.00 I Lunatici	24.00 Extra
RADIO 3	M20
20.05 Radio3 Suite - Panorama	12.00 Davide Rizzi
20.30 Il Cartellone: Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai	14.00 Ilario
23.00 Il Teatro di Radio3	17.00 Albertino Everyday
24.00 Battiti	19.00 Andrea Mattei
	21.00 Marlen
	23.00 One Two One Two

RADIO LOCALI	
RADIO 1	RADIO REGIONALE
07.18 Gr FVG al termine Onda verde regionale	Radio Spazio, la voce del Friuli: GR naz. ogni ora dalle 7 alle 19. Vaticana 8 e 19.30. GR loc. Ogni ora dalle 7.30 alle 18.30. Meteo Sempre dopo GR loc. Rass. stampa naz. 7.40, 8.40, 9.40 Traffico. 7.45, 8.45, 9.45 Rass. Stampa loc. 7.48, 8.48, 9.48 Sotto la lente. 5.05, 9.05, 14.05, 18.05, Gial e copasse: ma-sa 10.00 diretta. 15 e 00.20 R Ciarone: lu 10 diretta. 15 e 00.20 Spazio aperto: lu-ve 11 diretta. 24 R Glesie e int: lu-ve 13 e 18 Spazio cultura: 7.15, 11.45, 14.45, 17.45, 18.45 Locandina: 6.10, 7.10, 8.20, 11.40, 14.40, 17.40, 18.40 Piazza in Blu: lu-sa 12 Effetto notte: lu-ve 22 e 01 radiospazio.it
11.05 Presentazione programmi	Radio Onde Furlane 9 Ator Ator - A torzeon sui 90 Mhz: 10 Rutas Argentinas - Mario Debat; 11 Gerovini! 55/80 - Agnol Tomasini; 12 Internazionale - Pauli Cantarut; 13 School's Out - Lavinia Sardi; 14 Lis Pensions - Giorgio Tulliso; 14.30 Consumadordoc - La Vds dai camillatits; 15 Sister Blister - Pinder; 16 SunsSurs - Mojra Bearzot; 17 Le ore dal Te - Leturis e musiche; 18 Mutations - Dario Francescutti; 19 Ti plàs che robe li - Di Lak; 20 Interviste musical - Varies par cure di Mauro Missana; 20.30 Panzilecta - Di Panz; 22 Tunnel - Giorgio Cantoni; 23 Not only noise! - Non Project.
11.10 Vuè o fevelin di: I vent'anni di vita della Corale Gioconda	
11.20 Anziani... anzi no!: Teatro e terza età	
11.55 Né stato né mercato: La filiera di smaltimento del tessile. Un commento sulla chiusura della cop 28 di Dubai	
12.30 Gr FVG	
13.29 Nel nostro tempo: La mostra "Histri in Istria". La raccolta "Venti di montagna"	
14.10 Riverberi: Teho Teardo. Il gruppo Rental 0012	
15.00 Gr FVG	
15.15 Vuè o fevelin di: Il progetto "Vox Humana" di Elsa Martin	
18.30 Gr FVG	

CANALI LOCALI	
TELEFRIULI	IL 13TV
08.15 Un nuovo giorno / Un pinsir par vuè	06.00 Il13 Telegiornale
08.30 News	07.00 Momenti Particolari
09.45 Sportello pensionati	08.00 lo Yogo -
11.15 Rugby Magazine	08.30 Mi alleno in palestra
11.30 Screenshot	09.00 Mondo Crociera
12.00 Bekér on tour	09.30 Missione Relitti
12.30 Telegiornale Fvg - D	10.00 Europa Selvaggia
12.45 A voi la linea - Family	10.30 Parchi Italiani
13.30 Telegiornale Fvg	11.00 Tv con Voi
13.45 A voi la linea	12.00 Marrakchef
14.15 Telegiornale Fvg	12.40 Amore con il Mondo
14.30 Elettroshock	13.00 Parliamo di...Fnp Cisl
16.30 Tg Flash - D - Italpress	13.30 Beker on Tour
17.00 Rugby Magazine	14.00 On race Tv
17.15 Family	14.30 Missione Relitti
17.45 Telefruts / Italpress	15.00 Bellezza Selvaggia
19.00 Telegiornale Fvg - D	15.30 Parchi Italiani
19.30 Sport Fvg - D	16.00 Seven Shopping
19.45 Screenshot	18.00 Tracker Telefilm
20.15 Telegiornale Fvg	19.00 Il13 Telegiornale
20.40 Gnovis	19.55 Sanità



Il Meteo



OGGI IN FVG

Previsione a cura di Arpa Fvg - Osmer



DOMANI IN FVG

Previsione a cura di Arpa Fvg - Osmer



TEMPERATURE IN REGIONE				
CITTÀ	MIN	MAX	UMIDITÀ	VENTO
Trieste	9,9	11,1	95 %	24 km/h
Monfalcone	4,0	10,0	98 %	5 km/h
Gorizia	7,7	9,4	91 %	14 km/h
Udine	7,6	9,3	92 %	18 km/h
Grado	8,8	9,9	99 %	21 km/h
Cervignano	5,0	9,0	100 %	3 km/h
Pordenone	6,4	8,2	93 %	12 km/h
Tarvisio	1,1	2,3	99 %	21 km/h
Lignano	8,0	8,7	99 %	23 km/h
Gemona	0,0	4,0	95 %	5 km/h
Tolmezzo	3,7	5,6	100 %	8 km/h
Forni di Sopra	1,6	3,2	99 %	26 km/h

IL MARE			
CITTÀ	STATO	GRADI	ALTEZZA ONDA
Trieste	calmo	13,5	0,29 m
Monfalcone	calmo	13,1	0,42 m
Grado	calmo	13,8	0,50 m
Lignano	calmo	12,9	0,48 m

EUROPA			
CITTÀ	MIN	MAX	
Amsterdam	7	9	
Atene	11	17	
Belgrado	8	16	
Berlino	4	5	
Bruxelles	7	9	
Budapest	5	6	
Copenaghen	-1	0	
Ginevra	5	10	
Lisbona	13	18	
Londra	6	9	
Lubiana	4	8	
Madrid	8	11	

ITALIA			
CITTÀ	MIN	MAX	
Aosta	1	9	
Bari	13	19	
Bologna	5	8	
Bolzano	-2	2	
Cagliari	12	20	
Firenze	10	16	
Genova	10	15	
L'Aquila	5	9	
Milano	5	9	
Napoli	12	18	
Palermo	15	24	
R. Calabria	17	19	
Roma	11	17	
Torino	3	10	
Venezia	7	10	

OGGI IN ITALIA



**OGGI**  
**Nord:** inizialmente grigio in Val Padana per nebbie e nubi basse, in parziale diradamento diurno. Sole altrove.  
**Centro:** rovesci a carattere intermittente su Toscana, Umbria e adriatiche.  
**Sud:** instabilità in aumento con piogge e rovesci.  
**DOMANI**  
**Nord:** tempo in gran parte soleggiato, salvo addensamenti su Romagna, confini alpini centro-orientali e locali nebbie mattutine in pianura.  
**Centro:** instabile sul versante adriatico con pioggia tra Marche e Abruzzo.  
**Sud:** piogge temporali su Puglia, Basilicata, Calabria e nord Sicilia.

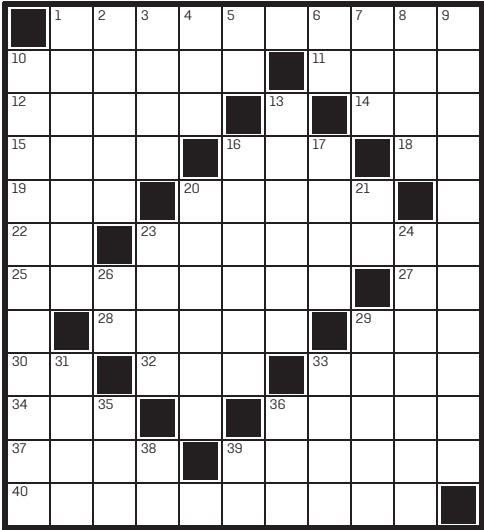
DOMANI IN ITALIA



IL CRUCIVERBA

Le soluzioni si riferiscono al cruciverba odierno

www.studiogiocchi.com



**ORIZZONTALI:** 1 Suddiviso in più quote di pagamento - 10 Sistemano i guai - 11 Associa molti Paesi petroliferi (sigla) - 12 Un simulacro adorato - 14 E così via (abbr.) - 15 Aspetto del viso - 16 Lo zio... d'America - 18 I confini dell'Albania - 19 Uno... a Londra - 20 Pietanza di riso cotta al forno - 22 Gran Turismo - 23 Magnanimi, altruisti - 25 Poco chiare, confuse - 27 Nel cubo e nei con - 28 Pidocchi delle piante - 29 Si rende per focaccia - 30 Stolto, ma non solo - 32 Carmi, liriche - 33 Il re dalle orecchie d'asino - 34 Quella di punta è affollata - 36 Maurice musicista - 37 Sponda scozzese di canale - 39 Una voce della lirica - 40 Una trovata improvvisata, ma ingegnosa.  
**VERTICALI:** 1 Gaio, sereno - 2 Si accende tra due cuori - 3 La tesse il ragno - 4 Antico nome di Tokyo - 5 In fondo ai pendii - 6 Fine di marzo - 7 Lo è Maia dei cartoni animati - 8 Astuccio per reliquie - 9 Privo di regolarità, accidentale - 10 Un tipo di aereo militare - 13 Evidenti - 16 Importanti riunioni di prelati - 17 La principale meta dei vacanzieri - 20 Un appellativo di Achille - 21 Bordi di foglio - 23 Un rapace notturno - 24 Esaurire il periodo di validità - 26 Il centro del Libano - 29 Il "perno" nel basket - 31 Con una coppia forma il full - 33 Scrisse *I Buddenbrook* - 35 Programma per cellulari - 36 Giudicate colpevoli - 38 Le cifre del fisico Einstein - 39 Tesi priva di contenuto.

Oroscopo

**ARIETE**  
21/3 - 20/4  
Concentrate i vostri sforzi in un'unica direzione se volete concludere qualche cosa di positivo e concreto. La stabilità sentimentale verrà riconquistata con una certa fatica.

**TORO**  
21/4 - 20/5  
Qualche piccolo imprevisto richiede il vostro autocontrollo e la vostra preparazione. Intesa perfetta con chi amate. È il momento di fare progetti per il futuro.

**GEMELLI**  
21/5 - 21/6  
Organizzate meglio i vostri impegni se non volete perdere la giornata in chiacchiere e quisturie. L'amore sta per bussare alla vostra porta: non lasciatevi aspettare più di tanto.

**CANCRO**  
22/6 - 22/7  
Un avvenimento inaspettato verso la fine della mattinata modificherà in parte i progetti della giornata. Dovrete prendere una decisione rapida ed anche coraggiosa.

**LEONE**  
23/7 - 23/8  
Ore serene e riposanti quelle del mattino. Un po' più impegnativo il resto della giornata. Non intestarditevi su un progetto che per il momento non può essere realizzato.

**VERGINE**  
24/8 - 22/9  
Un po' di nervosismo nel corso della mattinata, a causa del poco tempo a disposizione per concludere un'iniziativa. Fare le cose in fretta proprio non vi piace. Relax.

**BILANCIA**  
23/9 - 22/10  
Riuscirete a muovervi con molta precisione e abilità. Progressi con qualche cosa di importante. La vita affettiva prenderà una piega molto rassicurante. Più adattabilità.

**SCORPIONE**  
23/10 - 22/11  
Diplomazia, non cercate di imporre a tutti i costi le vostre idee. Le reazioni degli interlocutori saranno più vivaci del solito e creeranno perdite di tempo.

**SAGITTARIO**  
23/11 - 21/12  
Non lasciatevi abbattere da una modesta contrarietà, che dovrebbe aguzzare il vostro ingegno. Vi attende una serata molto stimolante e piacevole. Ore felici con il partner.

**CAPRICORNO**  
22/12 - 20/1  
Sarete colti dall'indecisione di fronte ad una scelta da prendere in campo professionale. Con la persona amata farete progetti per il vostro futuro sentimentale. Seguite l'istinto.

**ACQUARIO**  
21/1 - 19/2  
Un po' di nervosismo. La vostra attività non è più stimolante come un tempo e dipenderà da voi renderla più vivace ed interessante, onde creare nuove occasioni di guadagno.

**PESCI**  
20/2 - 20/3  
Riguardo un vostro problema, vi sarà utile ascoltare il consiglio di un vostro lontano parente. In serata sarete tentati ad avventurarvi in una relazione. Riposo.



Gestire il tuo sistema è ancora più semplice grazie all'APP ONECTA RESIDENTIAL CONTROLLER o tramite controllo vocale.

Estensione di garanzia Kizuna 6 anni



Con il nuovo climatizzatore **MULTI+** non solo raffreschi la tua casa ma la **riscaldi** e ottieni **acqua calda** sanitaria in modo efficiente e **senza l'utilizzo del gas**.

**ACQUA CALDA** + **ARIA FRESCA** + **ARIA CALDA**



LO SHOW-ROOM DELLA CLIMATIZZAZIONE

**AirTech**  
SERVICE

**AIRTECH SERVICE s.r.l.**  
**Lavora con noi!**  
spedisci il tuo curriculum a [lavoraconnoi@airtechservice.it](mailto:lavoraconnoi@airtechservice.it)

UDINE • Piazzetta Valle del But, 6 • Tel. 0432 543202  
[info@airtechservice.it](mailto:info@airtechservice.it) • [www.airtechservice.it](http://www.airtechservice.it)



**Messaggero** Veneto  
fondato nel 1946  
Direttore responsabile: Luca Ubaldeschi  
Vice direttori: Alberto Bolis, Fabrizio Brancoli, Paolo Cagnan, Paolo Mosanghini, Giancarlo Padovan, Luca Piana.  
Ufficio centrale: Paolo Polverino, Nicolò Bortolotti, Guido Surza,  
Cronaca di Udine: Alberto Lauber,  
Cronaca di Pordenone: Antonio Bacci.

Redazione  
Viale Palmanova 290 - 33100 Udine  
Telefono 0432/5271  
email: direzione@messaggeroveneto.it

Pubblicità  
Viale Palmanova, 290 - 33100 Udine  
tel. 0432/246611  
Via Molinari, 41 - 33170 Pordenone - tel. 0434/20432

Stampa  
Centro Servizi Editoriali S.r.l.  
Via del Lavoro, 18  
Grignano di Zocco - Vicenza

La tiratura del 13 dicembre 2023 è stata di 32.652 copie. Certificato ADS n. 9165 del 08.03.2023  
Registrazione Tribunale di Udine n. 4 del 23.10.1948  
Codice ISSN online UD 2499-0914  
Codice ISSN online PN 2499-0922

**ABBONAMENTI:** c/c postale 22808372 - **ITALIA:** annuale: sette numeri € 350, sei numeri € 305, cinque numeri € 255; semestrale: 7 numeri € 189, 6 numeri € 165, 5 numeri € 137; trimestrale: 7 numeri € 100, 6 numeri € 88, 5 numeri € 74 (abbonamento con spedizione postale decentrata); una copia arretrata € 3,00  
**ESTERO:** tariffa uguale a ITALIA più spese recapito - Arretrati doppio del prezzo di copertina (max 5 anni). Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Udine. Prezzi estero: Slovenia € 1,50

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati nell'esercizio dell'attività giornalistica è l'editore Nord Est Multimedia s.p.a.  
Per esercitare i diritti sui propri dati personali di cui agli art. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR") ci si può rivolgere a: Nord Est Multimedia s.p.a., via Vittorio Alfieri 1 Conegliano TV, o all'indirizzo email: dpo@grupponem.it5

Nord Est Multimedia SpA  
Via Alfieri, 1 - 31015 Conegliano (TV)  
Presidente  
Enrico Marchi  
Amministratore delegato  
Giuseppe Cerbone  
Direttore Editoriale  
Paolo Possamai  
Partita Iva e Codice fiscale a iscrizione registro imprese n. 05412000268  
REA TV - 441767



overday.info

**60<sup>o</sup>** MARCHETTI  
Onoranze Funebri **Udine**  
1961-2021 60 anni al vostro servizio per onorare

*La nuova Casa Funeraria  
a Udine.*

*Marchetti*

**In via Tavagnacco, 150**

*Discretamente al vostro servizio dal 1961*

**0432 1638 820**



Alessandra Renzo Oriana Devid



MARCHETTI  
Onoranze Funebri

*Biophilic Design*

Il nostro progetto parte da un bisogno: trovare una struttura che interpreti e soddisfi il concetto e il servizio di Casa Funeraria. Un luogo dove potersi sentire a casa e che riesca a trasmettere sensazioni di pace e serenità.

Scopri di più sulla  
Casa Funeraria



[www.onoranzefunebrimarchetti.it](http://www.onoranzefunebrimarchetti.it)